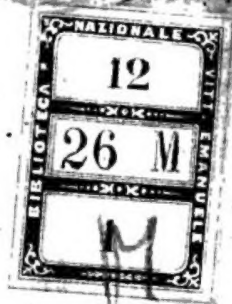




~~46d.~~
N. 2. L. f



~~c. 46 d.~~
N. 2. L. f

LE VINTI GIORNATE DEL'AGRICOLTURA.

ET DE' PIACERI DELLA VILLA.

DI M. AGOSTINO GALLO
NOBILE BRESCIANO.

*Nuouamente ristampate, & ricorrete: Con le Figure de gli istrumenti,
che s'appartengono all'effercitio d'vn vero
del Conuento della perfetto Agricoltore. M. D. Della Scala*

Et con due Tauole copiosissime: vna delle dichiarazioni di molti
vocaboli Bresciani, & l'altra delle cose più notabili,
che nell'Opera sono sparfe.



*Dal conuento
della scala*

IN VENETIA, M. DC. XV.

Appresso Domenico Imberti.

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO

1119 S. MICHIGAN AVE.

CHICAGO, ILL. 60607

TEL. 937-3211

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO
1119 S. MICHIGAN AVE.
CHICAGO, ILL. 60607

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO
1119 S. MICHIGAN AVE.
CHICAGO, ILL. 60607

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO
1119 S. MICHIGAN AVE.
CHICAGO, ILL. 60607

Not owned
by the library

THE UNIVERSITY OF CHICAGO
LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO
1119 S. MICHIGAN AVE.
CHICAGO, ILL. 60607

THE UNIVERSITY OF CHICAGO

LIBRARY OF THE UNIVERSITY OF CHICAGO



A I L E T T O R I

A G O S T I N G A L L O .

HAuerete sin' hora veduto benigni Lettori, nelle altre edittioni dell' opera mia del' Agricoltura quanto io sia stato sollecito in uestigatore di tutti quei più vtili secreti, che per beneficio vostro ho potuto trouare in questa cosi gioueuole, e cosi honorata professione. Hora se mai in parte alcuna satisfeci a i desiderij vostri, spero che maggiormente restarete satisfatti nelle sette Giornate, che di nuouo vi presento fra queste vinti. Conciosia, che nel Ragionamento solo delle Api, de' Cauallieri della seta, & delle cose strauaganti, ritrouarete tanti secreti, che mai (al creder mio) non vedeste in alcun' antico, o moderno Auttore: i quali non come Filosofo, ma con la pratica da puro Agricoltore, con ogni affetto vi paleso. Oltra che vi dò molti miglioramenti nelle tredici Giornate, che altre volte publicai, iquali conóscerete doue sarà il segno di questa picciola stella. Dia mo adunque di tutte queste cose la gloria all' infinita bontà d' Iddio donatrice di tutti i beni, & degnateui di amarmi, poi che sin' hora non ho recusato fatica alcuna, nè perdonato à qual si voglia spesa, per giouare à tutti coloro, che si vorranno seruire di questa mia opera nel lo stato, ch'io la dono al mondo. State sani.

A R G O M E N T O,
DI TUTTA L'OPERA.



- A prima Giornata insegna quai terreni si debbano comprare, & come si hanno ad ordinare, & lauorare.*
La seconda tratta dell'herba Medica, del pratere i campi e dello abbruciarli.
La terza delle viti, e del modo di piantarle, & alleuarle.
La quarta del vendemiare, del fare i vini, del conseruarli, di ridurre i guasti in buono esser, & delle canoue o cantine.
La quinta del fare i giardini, de piantarli, & incalmarli con più sorti di frutti.
La sesta de gli horticelli vaghi, & di vtilità.
La settima aggiunta del gouernare i cedri, i limoni, gli aranci, gli Adami, & altre piante tali.
La ottaua del canape, de i guadi, della roza, del pergolino, del rusco, della maggiorana, e del fare diuersi ogli.
La nona aggiunta di più cose diuerse, o più tosto strauaganti.
La decima di più ricordi conuenienti all' Agricoltura, & all'habitare in villa.
Le vndecima de i vitelli, de i giouenchi, de i buoi, delle vacche, de i formaggi, & d'altre cose di latte, co i rimedi per le infirmità loro.
La duadecima delle pecore, delle capre, & de' lor parti con la cura delle infirmità loro.
La decima terza aggiunta de i caualli, & delle caualle di buona razza, & del modo di guarire i lor mali.
La decima quarta aggiunta de gli Asini, & de i Muli.
La decima quinta aggiunta del gouernar le Api, & di tutto quel che appartiene a questa cognitione.
La decima sesta aggiunta de i cauallieri, o Bacchi, o Vermi della seta.
La decima settima aggiunta di quanto deue far l' Agricoltore di mese in mese.
La decima ottaua, che è meglio habitar nella Villa, che nella città.
La decima nona dell' uccellare, del cacciare, & d'altri spassi tali.
La vigesima esalta i piaceri della villa, l' Agricoltura, e i nobili Bresciani che l'esercitano con buona intelligentia.

TAVOLA DEI

VOCABOLI, CHE

Potrebbero esser oscuri ad alcuni.



A *Re è la piazza do-
ue si fan fuori i gra-
ni delle paglie.
Antane sono quel-
le herbe, che la fal-
ce riduce nel tagliar-*

lo in lipce.

B

B *Enaccia è quella, con laquale si
conducono le vuc ne i tinacci.
Bosie, sono le pionature sottili di le-
gno, che escouo dalla piona, o pio-
nino, o piolla.
Branca è quella quantità di herbe, o
di lino, o di altra cosa, che si riceue
in mano.*

C

C *Aneua detta da molti cantina.
Careta di due ruote è quella
che con vn paio di buoi, o con vn
cauallo conduce per lo campo la ter-
ra canata nello abbassar le sue ripe.
Castaldo è il fattore il qual gouerna
i campi, & i lauoratori.
Cauezzo è l'asta di sei braccia, doue
misuriamo la terra & altre cose.
Colla è quella terra arata fra dui sol-
chi maestrali detta da altri vane-
za, o porca.
Coppo per misurare i grani, è il quar-
to a misura di vna quarta.*

C *riuello è quello col quale si nettano
le biade, & quello che è di ferro si
riuella la terra.*

C *unco di ferro, o di legno è quello, che
si caccia nelle fiffure de i legni per
spezzarli con la mazza.*

E *Rpice di tre legni di quattro
braccia l'vno con denti dieci, o vn-
decì di ferro per ogni legno per ti-
rare, e minucciare benissimo la terra
arata.*

F *locchello è simile alla fiocca, o
messora con laquale si tagliano le
biade, detta altroue falce, et falcino.
Frumentata è mescolanza di frumen-
to, e di segala.*

G

G *Rate di vna, sono le grasse, o
grassi.*

I

I *vgero è la misura nostra della ter-
ra, detta volgarmente più, a Pado-
ua campo, a Mantoua biolca, a
Fiorenza tornatura, & a Torino
giornata.*

L

L *inosa è la semenza che produce
il lino.*

L *ora è quel vaso che si pone sopra i
vaselli, per lo quale passa il vino
che vi entra.*

L

3

Lotta

*Lota è quel pezzo di terra bene her-
boso canato alto tre, o quattro dita,
& largo vn palmo, ouero vn piede.*

M

Maffaro è quello che piglia da la
muorare campi, & parte i frutti
col patrone.

*Mazza di legno è quella con la qua-
le si spezza i legni, & caccia i pali
sotto terra.*

*Mescolo di ferro è simile alla cazza,
ma è forato.*

P

Pala di legno è quella, con la qua-
le si purgano le biade nel trarle
contra al vento.

*Podetto, & podettino sono per potar le
viti, & contiar gli arbori detto altro
ue ponnato.*

Q

Quarta è la misura delle nostre
biade: ne vanno tre allo Stato
Cremonese, sei al Venetiano, noue
al sacco Mantouano, & dodici alla
nostra soma.

R

Ransioni sono i rami tronchi de i
frusconi che sostentanole viti,
accioche i pumpini possan' attaccar-
si di mano in mano, secondo che van-
no crescendo.

*Redabolo di asse è da sparger le biade
al Sole & per adunarle: & essendo
di ferro è per mouer le grasse dal
fondo dell'acque correnti. Voglio-
no per l'ordinario esser lunghi vn
braccio, & larghi quattro oncie, fi-
no a sei.*

*Quota è la humidità del fieno quan-
do è posto di fresco sul fenile, & an-
co quando per lo calor della stalla di-
uien poi muffolente.*

*Rusia è quella parte del fieno troppo
maturo, o malordinato che auan-
za gli animali.*

S

Sedaccio è quello col quale si sedac-
cia la farina burattata.

*Solchi maestrali sono quelli, che sono
tra vna colla, & l'altra, accioche
le acque trascorrino, & non resti-
no sopra quelle.*

T

Tauelle sono le scorze, doue den-
tro giacciono i grani de legu-
mi, dette d'altri baccelli.

*Tibiare il fare andar fuori i grani dal
le paglie.*

*Tine, & tinacci sono vasi per farui
bollir i vini.*

*Torcolo è machina grande per ca-
nar i vini dalle rue, & l'oglio dal-
le oliue.*

*Traina è stromento d'un'asse grossa,
ma sottile dinanzi, lungo braccia
due, e mezzo, & largo vno, &
mezzo, col quale si conduce con un
paio di buoi la terra mossa dalle ri-
pe per quattro, o sei cauezzzi den-
tro del campo, & si fa quattro vol-
te più opera, che non si fa con la
carretta di due ruote.*

Z

Zolla è glebba, cioè quella terra
che si troua in pezzi duri, &
secchi dal Sole.

TAVO-



TAVOLA

DELLE COSE

PIV NOTABILI.

A



Ceto come si fa diuenir forte.	94	terra.	15
Acetosa, e sue qualità	126	Agricoltura, & sue lodi	292. & segue
Acqua fouerchia quanto danno faccia al tempo.	7	Albara è peggiore, che'l salice	7
Acqua insorgente, come si estingua	187	Albertoccole frutti	111
Acqua che conuengono a diuersi siti, di cisterne, & di pozzi	10	Alberghesi, come, e quando si piantino.	111
Loro qualità, & natura, secondo i siti.	alla med.	Ambitione quanto danno fa	276
Adami pomi, & loro historia, & per tutto	146	Aneto, & sue qualità	135
Aere cattiuo in villa debbe essere schifato	4	Anitre come si alleuano, e si tengano	212
Aglio, & sue qualità	132	Anitre Indiane come si alleuano	212
Agnelli quai si deono alleuare.	239	Di vna terza sorte, alla med.	77
Quando, & come si castrano, Et da qual tempo si tolgono	alla med.	Anno di bisesto	77
Agrà come si faccia	229	Api qual sito vogliono	288
Agricoltore, che parti dee hauere.	11	Loro alueari come vogliono essere	289
Agricoltor buono, che cosa offerui nell'arare la diuersità de' terreni	24	Non si deono amazzare, & ciò che s'ha da' far quando sciamano	294
Agricoltore quanto dee far di mese in mese, secondo i buoni, e i cattiuu tempi.	319. & segue	Come si pacificano, quando sono fra loro in discordia	295
Agricoltori da Rouato, ciò che offeruino nel fare i prati.	320	Come si hanno a pascere	296
Agricoltori Romani lauorauano ben la		Come si pon maneggiar senza esser offeso	297
		Loro officii	298
		Come si conoscono ammalate, e come si sanano	298. 299
		Del lor concipere, & che sono vergini, con un caso notando successo in Verona.	299
		Ordini che si offeruano tutto l'anno per beneficio d'esse.	300
		Appio, & sue qualità	135
		Aranci, e loro historia	144. & segue
			2 4 Arar

T A V O L A.

Arar vero come si fa	22	Biade, quando si deono vendere.	217
Arare a trauerso ne' campi vignati in che modo	23	Altri ricordi per le biade, & linose.	218
Arar bene come si fa	176	Biera, & lor qualità	117
Arbori fruttiferi come si piantano	100	Bisfolco dee conoscer bene i terreni	23
Arbori fruttiferi come s'incalmino	103	Bisfolco valente per qual cagione deue esser pagato bene	16
Arbori che stan bene appresso le viti.	74	Quai cose se gli deono dare	17
Arbori quando si deono scaluare, & quando nò.	215	Boragine, & sue qualità	116
Arbori troncati, quando, & come si deono piantare	216	Borgo di Poncarale, perche sia lodato il sito	343-357
Arbori d'armella sono migliori per incalmare che i saluaticchi	102	Botte di più sorte che si deon'hauere.	105
Arbori deboli come si fortificano.	56	Botti. Leggi Vascelli	
Arbori fruttiferi, che beneficij ricercano.		Beato quai cose deue ricouer dal patro.	17
Are per batter le biade, come vogliono essere	216	Bresciani quanto sono industriosi nello accumular le grasse	29
Armoniache frutti noti.	110	Bresciani farebbono lodati da Columella	385
Artichocchi, ouer carcioffi.	138	Bresciano quanto è fertile per natura	391-392
Asparagi	137	Brugne damaschine, Agostane, Mirabolane, Catelane, & Brognoni grossi.	110
Afina, & suo late lodato	179	Buche come voglion esser piantate le viti.	63
Afina, & sue qualità, quando dee montare, & quanto tempo allattare	273	Bue come si guarisca delle sue infermità	136
Commodità che se n'hanno	274	Bugolosa, e sue qualità.	128
Ch'è di poca spesa	275	Bullaccio è perfetto per far germogliare le radici alle viti.	64
Essempi in honor d'esso	278	Sua lode	189
Stimato da gli antichi.	280	Buoi in Italia migliori de gli altri animali per arare	173
Affentio, & sue qualità.	135	Bnoi come si curano dalla loro infermità	230
Auelane, o nocciole, & lor qualità, & natura	117	Buoi con che cura si debbono tenere dentro, & fuori della stalla	197
Aurora, & Sole, che contento apportino chi vede i loro effetti.	346	Buoi come vogliono essere	198
		Buoi di che qualità, & prezzo deono essere presi, & come gouernati	17
		Buoi, che benefici sentano ne' campi corti.	8
		Burla fatta al Gauaccio	362
		Butiro, & ricotte come si fanno	224-225
			C
		Accio leggi Formaggio	
		Caccia generale	356
		Caccia de lepri, & al piano	367-368
		Caggio come si caua.	283
		Calci-	

B

B asilisco, & sue qualità.	128
Becchi, & capre buoni come vogliono essere.	245
Benaccie per l'vne, & vini, che deue hauere l'Agricoltore	204
Benefici necessarij intorno alle viti	69
Benefici, che sentono i campi, quando sono corti	7
Pe gamaschi piantano ben viti	165
Betonica, & sue qualità.	127
Biade, se si seminano meglio sotto, o sopra	41
Biade, perche nascano si poche	42
Biade, come si seminano per farne nascere più che sia possibile	43

T A V O L A.

Calcina quanto sia buona per ingrassare i campi sola, & accompagnata	178
Calcinaccio buon per ingrassar cāpi	179
Calme come si deono pigliare.	103
Modo di portarle lōtane. alla med.	
Calme a fessolo come si fanno.	104
A coronetta	alla med.
A canello	105
A scodetto	alla med.
Campi con quai regole debbono essere ben coltiuati.	28
Campi con quali grasse deono essere ingrassati.	31
Campi come, & in quanti modi s'ingrassano	31.42
Capi deono hauere i fossi intorno, & di quanti alberi hanno da esser ripieni.	7
Debbono esser corti, & per qual ragione.	7
Campi scoperti, che beneficio hanno	8
Campo come debbe esser pratato per sempre, & ingrassato a più modi.	17
Canape come si semina	161
Cani p guardia come voglion essere.	199
Caneue ò cantune come deuono essere fatte.	88
Capitoli fra i patroni, & i lauoratori.	13
Capo di latte come si faccia	218
Capre sono buone da tener, e doue.	243
Che sono di poca spesa.	alla med.
Quando deuono essere accompagnate al becco	244
Doi capretti d'vn sol parto, come si allatano.	245
Che allatano i fanciulli.	245
Capre con che ordine si fanno pascere.	245
Quanto latte produchino.	246
Ciò che si fa della lor pelle, & di quella de i becchi	247
Capucci, & lor qualità.	129
Carriolo è meglio che'l ritolo	204
Casamēti di villa, come vogliouo essere accomodati p i lauoratori, & altri.	9
Castagne, & sue qualità, & natura	117
Caualli con che auertenze si deuono comperare, & cō che cura tenere.	198
Caualli, & loro età come si conosca.	260
Caualli & lor commodità.	210
Modo di castrarli	255

Caualle quando hanno a riceuer gli stalloni, quanto allatano	250.251
Cauallo, & sua bella forma	261.262
Sue doti, quanto può viuere, & qualità de i suoi mantelli	262
Sue infermità, come si curano.	264.265.
& segue.	
Cauallieri della seta di qual tempo si faccia nascere.	307. & segue la loro historia fin a
	318
Ceceri come si seminano	51
Lor natura, & virtù.	alla med.
Cedri, & loro historia.	144
Cenere, & cenerata da ingrassar campi.	179
Censori sopra la coltiuatione della terra, ci douerebbono essere	115
Cenzri sopra i campi mal coltiuati, che beneficio apporterebbono se si creassero	71
Cerbulo, & sue qualità.	128
Cerlode, come si pigliano cō le pareti.	172
Chi vuol bene empir la tina, zappi il meglio in orecchina	47
Cicerchia come si semina	51
Sua natura	alla med.
Cicorea, & sue qualità.	127
Cipolle, & lor & qualità.	131
Ciregie, & calami.	109
Citadino con più vantaggio, che'l contradino può far lauorar la terra.	19
Citrona, & sue qualità.	125
Citronella, & sue qualità.	alla med.
Gucumeri, ouero citriuoli	132
Colle, perche si fanno larghe	53
Colli, & loro siti, nature, & ciò che vi si debba mettere.	20
Come debbono esser coltiuati, & accomodati, & quanta vilità se ne cauerebbe, essendo ben lauorati	21
Colombare, come vogliono essere.	112
Colombi casalenghi come si deuono tenere.	214
Columella loderebbe i Bresciani per buoni Agricoltori	391
Cōte di Virtù castigò vn mal curato.	382
Cose abomineuoli della Città.	349
Cose stupende del Gauaccio	354
Cose stupende d'vn can da reti.	360
Crispini, & sue qualità.	140
Cri.	

T A V O L A

Criuellar la terra è meglio, che l'arare,
e l'uangare. 23
Curato del Borgo, & sue lodi. 382
Curato di Piedemonte biasimato. 382

D

D Anno del padrone, & non de i mas-
sari. 184
Danno del patrone con vtile del massa-
ro. 193 & 194.
Daano del patrone, & in parte del massa-
ro. 194. 195
Dimanda fatta a Scaltrito malghele in-
torno a gli armenti. 219
Dragone herba, & sue qualità. 125
Dugo, & sue marauiglie, & come si vc-
celli con lui. 373

E

E Conomica della villa 398
Erpici come vogliono essere 203
Che se ne deue tenere vno senza
denti. alla med.
Errore che commettono coloro, che non
sono liberali verso le vacche. 213
Errori di molti nell'allear le viti. 66
Errori che si commettono nel potar le
viti. 71

F

F Acilità di biancheggiare i refi, 53
Falcone, & suo vcellare, & proce-
dere. 378. 379
Sua guerra con l'airone. 379
Falconi, & lor nomi diuersi. 378
Famiglia Martinenga quanto sia ricca, &
illustre. 356
Fasoli come si seminano 51
Natura, & virtù sue. 51
Faua bouentana, & sue qualità. 230
Fauc come si seminano. 49
Come si piantino, 49
Come si conseruano, 50
Fau delle Api, come si cauino, meglio
che tutti gli altri modi. 292
Di che tempo si cauano. 293
Fichi, & lor qualità. 212

Fieni come si debbono tagliare, ordina-
re, & conseruare. 37

Fieni quanto danno riceuono, quando
sono senza i portichi. 16

Fieni come, & quando si debbono ven-
dere. 218

Fenili, & stalle come vogliono essere. 9

Finocchio, & sue qualità. 134

Flusso del bue come si rattagna. 232

Fontana de i Cazzaghi. 224

Formaggi nostrani, perche non si fanno
più che di due pesi 224

Formaggi come si ordinano, & come si
conseruano lungo tempo. 226

Formaggi, butiro, & ricotte come si fan-
no. 224. 225

Formaggio salato di due pesi, quanto
latte vi vuole a farlo. 114

Formaggio di vacca, & di pecora, è mi-
gliore, che non è quello di vacca sem-
plice. 227

Francesi, che fecero intorno al bolir de i
vini 80

Fumenti, & altri grani, come veramente
si seminano. 45

Fumento così si può tagliar mal matu-
ro, come maturo. 57

Fumento rosso ne i terreni ottimi così
si può seminar di Febraro, come nel-
l'Autunno. 48

Fumento barbellaro, come si può ri-
staurare. 59

Fumento, segala, scandella marzuola,
come si seminano. 51

Fumenti come si conseruano. 55

G

G Alline, di che sorte se ne debba te-
nere, & a che modo. 207

Galli indiani come si tengano, & s'allev-
uino. 210

Gallo che qualità debbe hauere, & più
sue doti. 209

Gambareschi lodati. 360

Garofani da tener ne i vasi. 128

Garzi come si seminano, 164

Gatti sono d'utilità in villa. 109

Gauaccio, & cose stupende di lui 354

Giardino, & suo sito, & ciò che debba
produrre. 93

Giardini come si deuon ferrare. 98

Giardini

T V O L A.

Giardini come si fanno da piantare.	99
Giardini della riviera di Salò, e loro coltura	147
Giardini, che commodità rechino.	396
Gigli, & loro qualità.	142
Giorni sono più lunghi in Villa, che nella Città.	346
Giouan Battista Auogadro interlocutore nell'Opera presente.	3
Sua vita.	342 352
Giuenchi come si domino per conto dell'Agricoltura.	229
Gniferi, o carore.	133
Gonfiatura del corpo del bue, che rimedio habbia.	231
Quella delle copre.	231
Quella dal collo.	232
Quella de i piedi.	alla med.
Granari come vogliono essere per conseruar le biade.	38
Grano, & grani. Leggi frumenti	
Grasse buone per li campi.	28. 29
Guado come si semina.	165
Guardiano delle api. Leggi api.	

H

Herba buona.	134
Herba stella, & sue qualità.	125
Herbe gentili, & loro qualità, & natura.	124
Herbe bianche, & lor qualità.	127
Historia de i cedri, de i limoni, de gli adami, de gli aranci, delle limonee, & di altre piante tali 143. & per tutta la detta giornata	
Horti comuni, & lor herbe, e frutti.	129
Horti come si fanno belli.	122
Horti commendati	121
Horto, peschiera, e fontana de' conti di Barco	124

I

Incalmare a più modi.	193
Inchiodatura del bue come si guarisce.	231
Indiua, & sue qualità.	115
Infermità diuerse, che vengono alle vacche, & lor rimedij.	232
Innestare, Leggi incalmare.	
Ingero, che misura sia.	6

L

Atte mele, & come si faccia.	228
Latuga, & sua qualità.	124
Lauanda, & sue qualità.	142
Lauoratore. Vedi massaro.	
Lenticchia, come si semina	52
Come si mangi, & che è cibo cattiuo	alla med.
Libertà di villa, differente da quella della città	348
Lepri, & lor natura.	369
Lerame fresco miglior del vecchio	177
Lettera del Moro.	284
Limoni, limonee, & lor historie.	143. 188
Lini con che ordine si deuan seminare per hauerne in copia.	52
Qual sia migliore per filare sottilmente.	53
Lino vernicio come si semina.	53
Da che fare sia buono.	52
Lode della casa Gambaresca, & del Conte Giouan Francesco.	360
Lode de gli horti.	121
Lode dell'incalmare.	105
Lodola, & smerlino, & suoi casi strani	377
Luna noua, e vecchia, e suoi benefici.	25
Lupe di grasse ne' vasi correnti di acqua.	28
Lupini come si seminano.	51

M

Maggiorana, & sue qualità, & natura	171
Maggiorana, & sue qualità.	128
Magone Agricoltore, che cosa dica della casa della Città	12
Maiole, & fragole	140
Mal del lanco, come si guarisce.	237
Mandole, & sue qualità, & natura.	116
Marenealte, & basse.	109
Marinelle, & marasche.	109
Martinenghi, & lor lodi.	356
Massari danneggiano i patroni con le colle strette.	54
Massaro buono in che modo debbe esser trouato, & accarezzato.	13
Come si conosca, se vuol mantenere quanto promette.	14

La

T A V O L A.

In che modo s'ha da portare il patrone feto.	15
Massaro fedele, che cosa faccia.	54
Medica herba, sue qualità, natura, & modo d'alleuarla.	34
Melche doue sia meglio seminarle.	46
Danno che fa n ne i campi.	46
Mellone, & sue qualità,	132
Melloni come si faccian nascer tosto.	189
Menta, & sue qualità.	127
Mercantia buona del Gauaccio.	374
Migli mauzari.	45
Migli, come si deuono seminare, & nudrire.	45
Come si facciano nascer bene	181
Miglio spargolo.	45
Miglio nano.	46
Monte di Ciliuerghè, & di che cosa sia lo deuole.	347. 348
Montone di che tempo veramente si deu dare alla pecora.	237
Montoni belli come voglion essere.	236
Come si deue tenere.	alla med.
Vno a quanti pecore basti.	237
Mori neri, & bianchi.	184
Mori neri, & bianchi piccioli, come si seminano in quantità.	114
Mori terza sorte.	215
Mori bianchi, come s'incalmino ne i neri.	119
Mortella, & sue qualità.	128
Muffa come si leui al vino; & non al uasello.	96
Mulo, & sua natura, & historia,	283
Sua vita, & fortezza.	285
Suoi difetti.	286

N

N Eul, che ruinan le biade, come si caccino.	182
Nesti. Leggi calme.	
Noci, & lor qualità, & natura.	116
Nocciuole. Leggi Auclane.	

O

O Che come si tengano.	211
Occhio del patrone ingrassa il cavallo.	5

Ociosi della Città, & lor vita.	15
Oglio come si, caui dalla semenza del lino.	172
Dalla semenza dell'uuu. alla med.	
Dalla semenza delle dradelle. alla med.	
Dalla semenza del le rape.	173
Dalla semenza del Fiorauanti.	173
Dalle noci.	174
Da più arbori, & specialmente dal faggio.	174
Oliue, & sue qualità, & natura	118
Onizzi non si deuon porre, se non intorno a i prati.	7
Opere pessime di alcuni della città.	349

P

P Adre di famiglia come deue hauer la sua habitatione in villa.	8
Padre di famiglia, che cosa si offerua per farsi ben seruire.	12
Paglia, pche si debbe tener al coperto.	9
Pagliucci arsi per ingrassare i campi.	180
Paludi come si asciugarono.	185
Panico, ò miglio doue si deue seminare.	48
Panna di latte, per quanti modi se ne può seruire.	128
Pastinache.	133
Pastori come si viuono sobriamente.	343
Pastori perche tengono cani bianchi, & vellono le stessi di quel colore	242
Patroni che contendono co i massari, che error faciano.	13
Che capitoli si debbono fare con essi.	alla med.
Come si debbono informare, & gouernar con loro.	15
Patroni non credano a i massari, se non sono più che da bene.	196
Pecora che tempo debbe hauere, innanzi che conosca il montone.	137
Pecore di quanta utilità sono.	231
Di quante sorte se ne trouino di Bresciane.	
Come voglion esser le belle.	236
Pecore come deuon' esser trattate nel loro parto.	237
Altri auisi per le pecore, & agnelli.	238
Pecore da qual hora deuono esser cacciate.	2

TAVOLA.

te a pascere.	238	quanto beneficio fia.	23
Pecore diuerſamente rendono la lana.	240	Pomi dolciani, & di San Pietro.	107. 108
D'alcune lor maggior infermità alla med.		Roffo groſſo.	108
Pendoli piantati intorno a i campi, con le viti, ſono d'vtilità.	67	Paradiſi.	alla med.
Popone, come ſi facciano naſcere toſto.	89	Rugginenti.	alla med.
Peri moſcatelli, & lor qualità.	106	Calamani.	alla med.
Cauallieri.	alla med.	Pupini.	alla med.
Ghiacciuoli.	alla med.	Roſtaioli.	alla med.
Cicognini.	alla med.	Appioli.	alla med.
Signorili.	alla med.	Pomo corogno, & ſue rare doti.	108
Da grumello.	alla med.	Pomi granati, come ſi piantaui, alleuino, & conſeruino.	143
Moſcatelli groſſi.	alla med.	Poncarale Borgo, dove ſia, & come detto anticamente.	3
Turcheſchi.	alla med.	Sue belle doti.	310
Pirle arancie.	alla med.	Porci è bene hauerne, & come ſi poſſono paſcere.	208
Bergamotti.	alla med.	Porri, & lor qualità.	130
Garaulli.	alla med.	Porrini herba gentile per l'inſalata.	126
Bazauareſchi.	107	Portulaca, & ſue qualità.	129
Buon Chriſtiani.	alla med.	Poſſeſſione con quali auertenze, & conſiderationi deue eſſer comperata.	47
Garzignuoli.	alla med.	Poſſeſſione adacquata è migliore, che quella ſenz'acqua.	6
Peri di ſpina, & lor natura.	107	Deue eſſer comperata unita.	6
Peri, & pomi come ſi conſeruino.	107	Deue eſſer ben quadrata.	
Peri, perche ſono più toſto piantati, che i pomi, & per contrario.	100	Poſſeſſione nella quale ſono nati i lauoratori è felice.	15
Peri ſono più delicati de i pomi, & di più pretio.	100	Prati ſe ſi debbon'abbrucciare, ò nò.	38
Pernici timoroſe, & lor natura.	378	Prati in che modo ſi aguagliano bene.	20
Peſchi come ſi facciano diuenir groſſi.	111	Prodezze d'un paſtore.	241
Peſchi, come ſi conſeruano gli arbori.	111	Puleggiolo, & ſue qualità.	127
Peſcare, & ſuoi eſſetti diletteuoli.	344		
Peſce coto viuo non ha comparatione cò quello, che ſi cuoce morto.	346		
Peſce marauigliolo, & coſe ſtupende di lui.	358		
Peſchiere, come debbono eſſere.	214		
Petroſemolo, & ſue qualità.	126		
Pioggie di quanto danno ſiano.	217		
Piſcia ſangue come ſi guarisce.	230		
Polenta come ſi faccia.	242		
Pollaro, come deue eſſer poſto.	208		
Altri ricordi.	alla med.		
Polledri, come ſi deuono.	254. 255		
Loro gouerno, & ordine di dargli il fuoco, di tagliar le narici, & di caſtrarli.	255. 256		
Pollicini come ſi poſſono far gouernar da vn capone.	208		
Come ſi poſſono hauer per repo.	109		
Poluere che ſi raccoglie per le ſtrade di			

Q Vaglie come ſi piglion in quantità cò i quagliotti. 363
 Queglie come ſi piglion con la ſtrufa. 364
 Quaglie come ſi pigliano cò la biombina. 364
 Quagliotti come ſono pregiati in Vinegia. 361
 Quagliotti come ſi pigliano con la cantra rella. 361

R

Radicchio, & ſue qualità. 126
 Ramolacci, & loro qualità. 134
 Rauaiotto, & ſue qualità. 130
 Rauanelli, & lor qualità. 134
 Rape, & lor qualità. 130
 Reſi come ſi biancheſſano. 19
 Regole, le quali ſi debbono oſſeruare nel colti-

TAVOLA.

Coltiuare bene i campi.	24. 25	Stromenti per l'Agricoltura di quante for- ti, & come voglion esser.	208
Ricotta, & sue qualità.	125	Sufine. Leggi brogne.	
Ricolto buono, o cattiuo, come conoscer si possa.	216. 217	T	
Ricordi per beneficio del vino.	90	Tedeschi ciò che fanno alle caneue, & varelli.	89
Ricordi per beneficio de i giardini.	99	Tempesta, come si proibisce, che non ven- ga ne campi.	183
Ricotte, & butiro, come si fanno. 224. 225		Terra affassinata da rozzi contadini.	15
Ricotte salate quali siano migliori.	128	Terra, quante cose ricerchi, per esser bē col- tiuata.	22
Risi doue si debbono seminare, & come coltiuare.	40	Terra ben ordinata che entrata dia.	41
Riuiera di Salò, & sue lodi.	144	Terreni di quante sorti, & qualità sono, & come si conoscano.	5
Roza, e pergolino come si semina & racco- glia.	167	Terreni diuersi conosciuti fra noi, & lor sor- ti, & esaminationi.	18
Rose, & lor qualità.	241	Terreni maligni, come possono esser ridut- ti a qualche buon grado.	18
Rosmarino, & sue qualità.	136	Terreni quai sono buoni per piantare le vi- ti, & quai cattui.	61
Ruso con che ordine si pianti.	169	Tinacci quadri son migliori de gli altri.	205
Rura, & sue qualità.	125	Che non sono buoni di quadrelli alla med.	
S Alice ha l'ombra buona, & poche ra- dicie.	7	Tirannie d'alcuni cittadini.	383
Salvia, & sue qualità.	136	Topine per quali vie si distruggono.	30
Scalogne, & sue qualità.	131	Tordi come si pigliano a più modi col zuf- olo.	370
Scandella marzuola, come si semini.	51	Tori quali siano buoni, & per quanto tem- po.	221
Sciami quali si deuan comprare, & come s'hanno a portare.	297	Vno a quante vacche può soddisfare.	
Schieria, & sue qualità.	217	Quando stà bene a darlo alle vacche.	222
Segala marzuola come si semini.	51	Modi per far venir le vacche a lui. 223	
Segrezuola.	25	Trastullo che occorre al Sig. Valerio Or- sino.	376
Semenze come si faccin a nascer nel gran caldo.	181	Trastulli della Quaresima.	381
Si dāno più a capi magri, che a grassi.	188	Treppo gentile del Borgondio.	377
Sententia contro le male donne.	240	Trifoglio come si semina.	26
Seruitù della città, & libertà della vil- la.	348	Qualità, & quantità della semenza di ello.	27
Siri difficili del Bresciano con quanta arte siano ben coltiuati.	391	Seminato nel lino.	180
Smerlino, e cose stupende di lui.	375	V	
Sparauiere, cane, & cavallo come voglia esser per vcellare.	366	Vacche, è bene hauerne.	206
Spesa alcuna non si deue fare se l'utilità nō è maggiore.	296	Che si deue offeruare in comperar 321	
Spesa poca rende atle volte più che la mol- ta.	196	Vacche non vogliono essere tenute troppo calde nel tempo del verno.	213
Spinaci, & lor qualità.	117	Vna, quanti pesi di latte deue fare. 224	
Stalle, & fenili come vogliono essere.	9	Loro	
Stallone come debbono essere, & come si hanno a gouernare.	152		
Stadere, quarti, coppi, cauezzi, & altre cose per l'Agricoltura che si deuono haue- re.	205		
Strame, & che si debbe tenere al coperto. 9			

TAVOLA.

Loro infermità, come si guariscono .		vin guasto come si possa ridur in vin buo-	
231		no.	94
Valor della Luna come si conosce .	55	Vino quando comincia a patir si risani.	95
Vangar la terra è meglio che ararla.	13	Vino torbido come si rischiar i.	96
Vaselli come si purgano dalla muffa, o di		Viole datenere i uasi.	112
altro cattiuo odore.	95	Visciole, & lor qualità.	109
Vcellar co i sparauieri.	365	Vita pastorale, & sue lodi.	141
Vcellar co' l can da rete.	390	Vite com'è dissimile da tutti gl'altri arbo	
Vcellare con la ciuetta.	369	ri.	60
Vcellare co' l terzuolo .	377	Vite perche fu fatta da Dio dissimile a gli	
Vcellare in diuersi modi.	378	altri arbori.	61
Vcelli diuersi come si piglian nel gran		Vite a fessolo, co ne si incalma .	72
freddo.	373	Vite come si incalma con la triuella galli	
Vcelli inuiscchiati che uarij effetti faccia-		ca.	72
no .	374	Vitelli, & vitelle quati giorni si faciano lat	
Vcellini presi sono per essemplio a noi .		tare, perche siano pletti da mangiare.	120
370		Cagioni perche non si alleuano simi	
Veccia, & uena quando deue esser semina-		li animali come si soleuano.	120
ta.	25	Vitelli come si alleuino, quando si castri-	
Veccia come si semini.	51	no .	229
Vena, & ueccia come si semini .	25	Viti quali si deuono Iciegliere, & come	
Vena come si semini.	51	piantare.	62
Vermi come si di truggono .	30	Viti come si deuono pigliare, & piatate.	62
Verzi, & cauoli & lor qualità.	119	Viti fanno migliori vini quando sono zap	
Vicini cattui in villa debbono esser schi-		pate, che letamate.	62
tati.	4	Viti come facilmente si piantino, & si alle	
Villa perche cagio ne dourebbe esser habi-		uino.	63
tata.	350	Viti co che modo uilissimo si piantino.	65
Vincenzo Maggio interlocutor nell'opera		Viti come presto si alleuino .	66
presente.	3	Viti nouelle perche non siano pasciue co	
Vini diuersamente bulliti.	79	me si ha da fare.	67
Vini come si conseruino .	90	Viti come si potino.	70
Vini guasti come si riduce in aceto bian-		Viti de' colli come si potino.	71
co.	93	Viti come s'incalmino sotto terra .	72
Vini quali siano da esser lodati .	80	Viti co quati modi si possono ingrassare.	78
Vini bianchi come si fanno di uè uere.	81	Viti quali siano migliori tra noi per tar	
Vini con che ordine si deuon far, perche si		delle uè assai .	74
conseruino.	82	Viti che si sotterrano .	189
Vini come si mantengono il piccante.	82	Viuaio di viti come si possa fare per pian	
Vini di più forte come si fanno .	83	tarne poi og li anno a quanta .	68
Vino troppo bollito di che natura, & qua		Vogia caduta come si risani.	200
lità sia.	79	Vsanze cattiuè delle donne uane.	348
Vino come se gli dia buon sapore .	88	Vua marina è singolarissima	76
Vino che buo ne proprietà habbia .	89	Vue come si uendemiano.	72
Vino in vn medesimo uasello è diuerso di		Z Affarano come si coltiua .	291
bontà.	90	Zolle grosse, quanto facilmente si ro	
Vini come si conseruino.	90	pano.	132
Vino guasto come si possa far d'ogni tem-		Zucche, & lor qualità.	132
po diuenir aceto.	93	Come si facciano nascer tosto.	189

I L F I N E.

DELLA MISVRA DEL NOSTRO IUGERO O PIO DI TERRA.



Vesta riga ————— è la lunghezza dell'oncia, con la quale minutamente si misura la terra, gli arbori, le fabbriche, & altre cose; adoperandoni il palmo, il braccio, & il canezzo.

Il palmo è lungo oncie sei.

Il braccio è lungo oncie dodeci.

Il canezzo è lungo braccia sei.

La tauola di terra è lunga dui canezzi, & altrettanto larga.

La pertica di terra è lunga canezzi vinti, & larga cinque, ouero luga vinticinque, & larga quattro, laquale fa vinticinque tauole.

Il iugero, ò più nostro di terra è lungo canezzi vinti, & altrettanto largo ouero lungo cento, e largo quattro, ilquale fa quattro pertiche à vinticinque tauole l'una, che sono tauole al iugero, ò più come ho detto.

Della misura de i nostri grani.

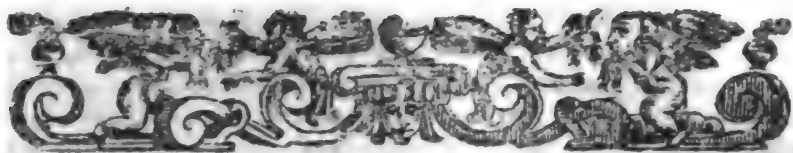
La soma di frumento è quarte dodici, La quarta è quattro coppi. Et il coppo è quattro fopelli. Laqual misura è poco meno di due stara di Venetia, e pesa per l'ordinario trecento cinquanta libbre Genovesi, & di Venetia ducento trentatre alla grossa, & oncie otto.

Del peso nostro.

La nostra libra è di oncie dodeci di Genoua, & alla grossa di Venetia, è solamente oncie otto. Et il peso nostro è di vinticinque libbre delle nostre.

Della moneta nostra.

Il nostro soldo è giusto col soldo di Genoua, di Ferrara, e di Bologna, Et così la libra è giusta con la sua.



PROEMIO

DI M. AGOSTINO GALLO,
NOBILE BRESCIANO,

Nelle sue Vinti Giornate dell'Agricoltura, &
de' piaceri della Villa.



QUANDO io vò fra me stesso considerando quanto sia nobile, & eccellente, & quanto gioconda, & necessaria l'Agricoltura à noi mortali: molto mi maraviglio, onde nasca, che da così pochi nobili sia stimata, & essercitata. Percioche se riguardiamo l'antica sua origine, che è il fondamento della nobiltà; troueremo l'Idioauerla da principio instituita, & data al primo Padre nostro Adamo; quando, hauendolo creato à sua immagine, & formato di terra, lo pose nel delizioso Paradiso terrestre, accioche operasse, (come dice la diuina Scrittura) & lo custodisse; nelquale egli doueua senza dubbio compiacersi con grandissimo contento. Laonde, se bene meritò di esserne scacciato, rimase però per diuina misericordia, con esso lui la molce Agricoltura, come compagna; accioche, oltre il viuere necessario, li fusse refrigerio, & trastullo nelle sue graui, & acerbe calamità, dateli per penitentia del commesso fallo. Essendo adunque questa benedetta arte la più antica, a più giusta, & la più vile di tutte l'altre: per qual cagione la maggior parte de gli huomini non la praticano, non l'apprezzano, & non la essaltano; riuendo specialmente (come per lei si viuue) lontani dalle ambizioni, dalle cupidità, & dalle

dalle vane occupationi? Et però degnamente si possono chiamar felici coloro, & quali sono talmente vaghi di lei, che non possono volger l'animo ad altri pensieri, nè dar'opera ad altre attioni: conoscendo per esperienza, non essere altro diletto maggiore di quel che sentono, mentre che intenti sono alla cura de' loro horti, de' loro giardini, & de' loro campi. Come ben furono per li passati secoli Principi moltissimi, così ardentemente infiammati in questa professione, che lasciate le loro delitie da canto, con le proprie mani si diedero ad esercitarla: vedendo chiaramente essere differentia grandissima tra quell'alta, travagliosa, & pericolosa vita: & questa humile, tranquilla, & sicura. Che certamente egliè pur insuperabile il vedere da vna semenza uscire tanto numero di grani; da vna sottil verga, grossissimi alberi: & da vn tenero inserto, saporosi fructi. Accresce poi più oltre la marauiglia, il considerare l'interna virtù di qualunque seme, germe, & radice, & gli effetti, & le cagioni loro, & quindi sapendo più alio con la mente, scorgere, che colui, che semina, incalmancha ad acqua, ingrassa, & in qual si voglia modo coltiva la terra, non è principal cagione di quegli effetti pieni di marauiglia, che noi vediamo, ma Iddio è quel solo, che produce, accresce, multiplica, & mantiene ogni cosa, che ci nasce, & che guida ancora, & gouerna quello istesso da cui questi estrinseci aiuti dipendono. Per laqual cosa considerando io AGOSTINO GALLO, con quanta provvidentia la sua infinita bontà habbia ordinato l'Agricoltura per sustentatione dell'humano genere, & hauendone io da' primi anni della gioventù, fino ai settanta (ne i quali hora mi ritrouo) hauuto gran diletatione, & vaghezza, ho pensato per giouare al Mondo in quel poco, che posso, di publicare vn ragionamento fatto tra alcuni nostri Nobili, nella diletteuole Villa del Borgo di Poncarale, nel quale (se non m'inganno) si potrà vedere la grande utilità, & il gran diletto, che si caua dal coltiuare la terra, laquale, come benigna Madre, non solo ci rende sopra modo de' fructi suoi, ma ci fa conoscere anco, che il Signore Iddio ama, & fauorisce particolarmente tutti coloro, che si occupano virtuosamente, & con nobile animo in coltiuarla.



LA PRIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA

D. M. AGOSTINO GALLO.
NOBILE BRESCIANO,

Nella quale ragionano i nobili M. Gio. Battista Auogadro, & M. Vincenzo Maggio della qualità de' terreni, che si debbono comprare, & del modo d'ordinarli, & coltivarli.



EL Territorio Bresciano copioso di amene, & delitiose Ville, si troua essere il Borgo di Poncarale, detto anticamente Ponte Carrato; doue come in vn ridotto pieno di ogni dolcezza, & quasi centro fatto dalla Natura di tutti gli altri circonuicini Villaggi, sogliono ragunarsi quei gentil'huomini, che la maggior parte dell'anno vi dimorano per goderli ne i loro honorati dipor-
ti.

Accadendo adunque vn giorno, tra gli altri, a Messer Vincenzo Maggio partire da vn suo podere suburbano, & andar colà per M. Gio. Battista Auogadro, su all' hora non men dell' altre volte certamente riceuuto. Doue, poiche alquanto hebberò insieme passeggiato, dispensando i ragionamenti loro nelle lodi dell' aere, & dell' amenità del sito, si posero a sedere nel vago Giardino sotto vn gran pergolato: & dopo alquanto silenzio, M. Vincenzo, pigliando le parole, cominciò a dire.

Veramente quanto più io miro questa Villa, & questo sito, & che considero lo stato vostro, M. Gio. Battista tanto maggiormente ho da portarui vna dolce inuidia; vedendo massimamente la vita, che voi fate con tãta contentezza d'animo, essercitandoui intorno all' Agricoltura: mercè della molta intelligentia, che hauete di tal' arte. Ma considerando, che a comparatione de' tanti nostri cittadini, che grandemẽte se ne dilettono, io ne habbia pochissima cognitione, nõ posso se nõ pregarui

*Questo
M. Vincen-
zo non è
il famoso
Filosofo.
ma è que-
lo, che ha
pochi pari
nell' Agri-
coltura.*

A 2 che

Giornata Prima

che per vostra cortesia, vi degniate insegnarmi quelle vie, che sono necessarie in così nobil professione, accioche per l'auuenire, io faccia coltiuare i miei campi di altro modo di quel, che hò fatto per lo passato.

GIO. BAT. Quantunque M. Vincentio mio, l'opinione vostra vi potrebbe ingannare, per saperne io manco de gli altri assai; nondimeno vedendo il vostro desiderio, mi offerisco a manifestarui tutte quelle cose, che saprò, secondo che mi chiederete.

VINC. Mi farà adunque caro, se voi primamente mi direte le condizioni, & qualità, che si ricercano nel comprare vna possessione, giudicando io esser questa (se non m'inganno) la maggior cosa, & la più importante di tutte l'altre.

*Con quali
dori si deb
be compra
re vna pos
sessione, &
quelle co
se che si
deono scbi
fare.*

GIO. BAT. Voi non v'ingannate punto. Et però da questo, come da capo cominciando, dico; che a comprare vna possessione, la prima, & più importante cosa è, ch'ella sia pigliata in sito di buon'aere; percioche quando ben fusse dotata d'ogn'altra buona qualità, mancando di questa tanto necessaria, sarebbe troppo grã pazzia a comperarla. Et per questo si debbono hauer tali possessioni in a hominatione, cioè sia che sempre egli è d'apprezzar più la salute del corpo, che qual si voglia cosa terrena, & temporale. Poi debbe torla sana di fondo; percioche giacendo in palude insanabile, o e' habbia il gesso, o la creta, ouero che sia di crudo, di aspro di duro, o di fegatoso terreno, faccialisi pur quanto può humana industria, ch'ella non riuscirà debitamente buona. Ma perche i siti sono diuersi o piani, o montani, o che partecipano dell'vno, & dell'altro, lodo che si accetti quella possessione, che si troua vnita col colle; percioche, essendo da Oriente, o da Occidente, o da Mezodi, & non verso Tramontana, riederà maggior copia di frutti, che non farà se tutta fosse piana, o tutta in colina. Perche le possessioni situate co i colli bene vestiti di boschi, di oliue, & d'altri albori fruttiferi, sono più commodate, & utili di tutte le altre, atteso che generalmente rendono d'ogni cosa, che si possa raccogliere nel paese. Ancora, non si copri in Villa, o in altro luogo di mala fama; percioche è dura cosa lo stare sempre in cōtentione con cattiuu vicini, per liquali infiniti huomini hanno venduti i lor poderi, & abbandonata l'istessa patria, per viuer'altroue in pace. Parimente dico, che ogni possessione vuol essere lōtana almeno due miglia dalle forttezze, dalle fiumare, o torrenti, & di più da quei, che tiranneggiano. Perche, per le forttezze sempre si dubita di qualche nouità dannosa, per le acque grosse, bisogna continuamente spendere nel riparare; & coi tiranni tutto di si resta con molto danno. E ben vero, che in lodo quei siti, che sono non molto lontani da i fiumi piaceuoli, & da i laghi, o d'altre acque, nauigabili percioche si possono condur l'entrate altroue, & con poca spesa.

Simil-

Similmente non si può fallare a comprar vicino alla Città, conciosia che l'entrate per l'ordinario, sono di più valuta di quelle, che si trouano di lontano. Oltra che habitando il patrone nella Città, può andare spesso volte a vedere se i lauatori lo trattano bene, o male.

VINC. Tutte le cose, che voi hauete dette sono d'importantia; ma questa del vedere molte fiate i suoi campi, sempre fu importantissima. Percioche, quanto più sono veduti da giudiciosi patroni, tanto maggiormente diuengono buoni, & belli. Come ben si dice per prouerbio. L'occhio del padrone ingrassa il cauallo.

Prouerbio

GIO. BAT. Poi è cosa da prudente a non comprar possessione, non solamente in aria, doue si hà da far ragione di giorno in giorno con la morte, benchè sia fertile, nè sterile, ancora, che sia in buon'aere, ma si debbe inuestigar benissimo, che sorte di venti vi regnano, lo stato di luogo in luogo, & quello, ch'ella accetta, o sprezza per natura. Cosa veramente importantissima, perche chi non mira, & non considera bene bene questo, mai diuerà buono Agricoltore.

VINC. Stando, che qui consiste tutto il vero coltiuare, vorrei sapere come si possono conoscere le tante diuersità de' terreni, percioche non solo ve ne sono di mediocri, di buoni, di ottimi, ma anco di cattui, di peggiori, & di pessimi.

*A conoscere
le diuer
sità de' ter
reni.*

GIO. BAT. Si hà da considerare, che le possessioni sono in diuersi siti, come in piano, in colle, in monte, e in valle, & che ciascuno può hauer sei qualità di terreno: cioè grasso: & magro: raro, & spesso: humido, & secco: & che quāto più si trouano mescolate queste qualità: tātō più fanno diuerse nature di terreni buoni, & cattui. Onde fra i tristi sono peggiori i ledosi, cretosi, gellosi, crolli, duri, aspri, & troppo forti; i quali sono da rifiutar sēpre, come terreni ingrati, maligni, e pessimi. Et però si conoscono i boni qñ p natura, & nō p arte del bē coltiuare, o dell'ingrassare producono belli arbori, morbide biade, floride herbe, & ottimi frutti.

Ancora si conoscono, quando non sono arati, o seminati, o altramente coltiuati & che vi si veggono gramigne, e bulbrumici, tri foglio, galba, & malua, fra le quali herbe non ue n'è poi alcuna, che dia maggiore inditio di bontà del trifoglio.

Parimente si conosce ogni terreno nel cauarlo, & ritornarlo subito nella medesima fossa che calcadolò di mā in mano secōdo che si getta dietro, se ne auāzerà fuori da poi, che ella sarà piena, qsto sarà psetto da frumēti, ma se v'entrerà vgualmēte tutto, sarà buō per viti, et pascoli. E se per caso macarà nell'empirla, tanto più mostrerà il suo poco valore.

Medesimamente si conosce ciascun terreno se è buono, o nō, nel pigliare vna lotta di terra ben'herbosa, & bagnarla legghiermēte, percio-

che ritrouandola tenace, & grassa nel palparla cō la mano, vi si attacca-
rà, come se fusse pece, & più gittādola a terra, & non spargendosi quel
terreno si farà conoscere cō queste due proue, ch'egli è di buona tēpra.

Appresso si conosce se'l terreno è dolce, o no: piglisi vna zolla in
quella parte doue più si sospetta, & pōgasi in vn vaso di acqua dolcē, &
disfatta ch'ella sarà, si facci passare quell'acqua per vn panno di lino, &
si gusti dapoiche sarà diuenuta chiara, percioche quale sarà il sapo-
re, tale sarà anco quel terreno.

Si possono non men conoscere i terreni nel colore, benché sia cosa
difficile a conoscerli tutti: nondimeno se ne conoscono alcuni, che sono
ancora i migliori come sono i casalini, i ladini, & i neri. I casalini si co-
noscono alle reliquie delle pietre cotte, & spezzate, per essere stati ha-
bitati quei siti. I ladini al colore della cera noua, & i neri all'istesso suo
colore, i quali si hanno sempre per terreni grassi, & buoni; ec certo se in-
fero la mini, o paludo si perche in quel caso valerebbono poco, vero è
che io lodarei a fare il saggio di pezzo in pezzo, con la vanga, cauando
in diuersi luoghi per veder quanto sono alti di polpa quei terreni, & se
hanno sotto gesso, creta, leda (che sono i peggiori) o ghiaia, che padisca
l'acqua: percioche ve n'è, che chiamia moghiatone; il quale a pena si
può trappassare, o cauare co i picchi bene acciati. Et questi saggi so-
no d'importanza; per esserui de' campi, che non pur si vedono cattui,
o poco boni nella superficie loro, ma de gli altri ancora, che paiono buo-
ni, & che sono sotto pieni di varie sorti pessime. Et tō più è vero questo,
quanto, che vi è gran differenza in bontà d'vn iugero di terra all'altro,
da vna pertica all'altra, & da vna tauola all'altra.

*Iugero è la
misura de
i poderi, e
possessioni.
Che è mi-
gliore la
possessione
ad acqua-
ta che sen-
za acqua.*

Lodo poi, che più tosto si pigli la possessione dotata d'acqua, che al-
tramente. Percioche a dacquandosi abundantemente (essendo buona
di fondo, bene vguale, ben quadrata, & ben coltiuiata) è quasi impossi-
bile, che non se ne caui il doppio di quello, che si fa di tutte le altre. Con-
ciosia ch'egli è altra cosa raccogliere del fieno, del lino, del miglio, &
delle altre cose col soccorfo dell'acqua, che hauer tai frutti ne i campi
che seccano nel gran caldo.

*Che si com-
pri la pos-
sessione vni-
ta.*

Ancora, essendo possibile, si compri la possessione vnita: percioche
oltre ch'ella si vede da capo a i piedi benissimo, si può anco commoda-
mente diuisare nel seminarla, nell'acquarela, nel quadrarla, & nel pian-
tarla. E più dico, che si può meglio laouare con vn solo aratro, & car-
ro, quaranta iugeri di terra vniti, che vnticinque, che siano in diuersi
pezzi, & lontani in più contrade.

*Di quei
che nō vo-
gliano ca-*

VINC. Sempre hò desiderato d'apprezzare la mia di Pompeiano,
ma per mia mala sorte, mai non hò potuto far partito quanto si voglia
largo

largo a coloro, che mi douerebbono pregare p' loro beneficio, che habbiano voluto accomodarmi. De' quali, alcuni restano per sola dappocaggine & altri acciecati dalla inuidia.

GIO. BAT. Seguitando pure come debbono essere le possessioni belle da vedere, commodi nel coltiuare, & che rendano maggior copia di frutti: dico, che si quadrino di pezzo in pezzo non più lunghi di quaranta cauezzi l'vno, nè manco di trenta, di vinticinque; facendo i fossi attorno, & piantado da ogni lato li arbori, iquali siano più tosto salici, che albiore; Percioche, si come, per natura la salice ha l'ombra buona, & poche radici, così l'albara l'ha sempre cattiuu, & produce radici lùghe, grosse, & in quantità. Vero è che la salice non viene, nè si mantiene, se non nel buon terreno, o che sia humido, & l'arbara diuien bella ancor nel tristo, & nell'arido.

Poi non si piantino mai onizzi intorno ai cāpi; che si arano: & massimamente da Mezodi, da Oriente, o da Occidente, atteso che per la loro malissima ombra, mai non si veggono belle biade, bei ligumi, lini, o mi gli tanto quanto ella vi giunge. Stanno solamēte ben a i prati, che mai nō si rōpond, percioche quelle herbe uengono più belle sotto a quella parte, doue l'ombra arriua, che nō fāno nel resto, oltra che le foglie loro rēdono buona grassa, quādo son bē marcie, e sparse sopra quei luochi.

VINC. Per qual cagione vorreste voi, che i campi non passassero in lunghezza quaranta cauezzi?

GIO. BAT. Perche se il campo, che si adacqua è lungo settanta, fino ottanta cauezzi, nell'adacquarlo come l'acqua è giunta a mezzo douendosi adacquare l'altra metà, conuien che quella parte già adacquata riceua altrettanta acqua, infino che questa seconda parte sia bene adacquata. Che se egli fusse in dui pezzi, adacquato che fosse il primo, si leuerebbe subito quell'acqua, & si ponerebbe sopra al secōdo. Et a questo modo ciascun pezzo ha urebbe sola mente il suo bisogno.

Che danno credete sia poi di quegli altri campi, che si adacquano, essendo lunghi cento, cento cinquanta, & più cauezzi? Iquali, se fussero in tre, ouero quattro pezzi (cioè, alla rata come ho detto sentirebbono grandissimo beneficio. Perche, dando ad ogni campo quell'acqua, che vi conuiene; egli l'acetta sempre per buona madre; ma quanto più la tiene addosso, tanto maggiormente la proua per pessima matregna. Percioche la troppa acqua sempre rende freddi, e sporchi, & duritutti i terreni; & etian dio fa smarrire molto la grassa, menando la parte altroue, & parte cacciandola ogni hora sotto terra. Oltra, che essendo il campo curto, non solamente si adacqua presto, & si spende assai manco acqua a tanto per tātō di quello, che fa vn'altro luogo, ma

biano i cāpi coi vicini.

Che la possessione sia bē quadrata, che i cāpi habbiano intorno i fossi, et arbori più tosto di salice, che di albara.

Che non si piantino gli onizzi, se non attorno a i prati.

Quanto d'utile il fare i campi curti.

Quāto dāno fa al cāpo la troppa acqua.

Il beneficio, che s'è a il cāpo curto nell'adacquarsi.

ancora abbassandosi di sopra, & di sotto le ripe, si conduce commodamente quella terra fino a mezo, & per ogni luogo. Ma quando è lungo cinquanta, settanta, cento, & più cauezzi, mai le carrete sono condotte a i luoghi, che sono in mezo, onde non è poi marauiglia se vi fa valle per l'aratro, che ne conduce via sempre, & mai ve ne ritorna, se le acque innondano quelle valli.

Il beneficio che hà il campo curio nel carattare.

Ancora, si come vn capo lungo cauezzi cento, nò ha se nò due ripe, così facendolo in tre pezzi, ne haurebbe sei, che renderebbono anco maggior beneficio. Come per esperienza si vede, che passando l'aratro dall'vna riuall'altra, se pre se gli attacca la più grassa terra, onde giuto in capo, nettádolo l'Agricoltore (come sempre fa) ella resta tutta sopra di quella ripa, laquale poi ogni tre, o quattro anni, si abbassa, & si conduce quella terra per tutto il campo, per ingrassarlo ogni volta più. Et medesimamete cagionano i fossi arborati, che vi sono attorno nel curar le grasse di foglie, & di acque intrecciate, che vi entrano quando però siano chiusi, doue l'acqua hauesse da uscire, percioche ella le condurrebbe altroue, & i fossi ne restarebbono priui, quando fossero aperti.

Il beneficio che sono i buoi nei campi curti.

Appresso alle vtilità, che si veggono ne i capi curti, vi è ancora, che i buoi lauorano con meno fatica, conciosia, che non pure si allegrano sempre nel giungere così dall'vn capo all'altro, ma riposando etiamdi mentre che il bisolco netta l'aratro, & che poi lo porta a fare l'altro seguente solco.

VINC. Solamente adesso io conosco il danno, che patiscono i miei campi, si lunghi della Villa di Pompeiano, per adacquarsi tanto come si fa, me delibero di ridurli questo verno al modo, che hauete diuisato.

Quanto bene del l'acqua vigna di de i capi buoni.

GIO. BAT. Tanto più vi lodarò se farete questo, & se leuarete anco tutte le viti, lequali vi rendono più d'ano assai, che vtile. Che beati molti se facessero il medesimo ne i campi buoni, & massimamente in quei che rendono gran copia di lini, & migli, & piantassero vn vignale spesso in luogo men buono de gli altri, che mai non si adacquasse, percioche, oltre, che si cauerebbe maggior quantità di vua, & che il vino farebbe assai migliore, si coltiuarebbe anco con maggior comodità, & si custodirebbe con più facilità da gli animali, & da gli huomini, che per l'ordinario danneggiano le viti, & simili arbori. Et questo è la vera perfectione di ogni vero Agricoltore (come hò detto) quando fa produrre ogni terreno quel frutto, che più gradisce per natura.

Il beneficio che hà no i capi scoperti.

VINC. Non tanto ui prometto di cauar tutte le viti, & oppij a i detti campi, ma anco gli arbori grandi, che viuono attorno, percioche essendo bene scoperti, sò che maggiormente haueranno beneficio dal Sole, da i venti, & dall'arare per lungo, & per trauerso.

G I O.

GIO. BAT. Mi piace che conosciate l'importantia dell'arare per lungo, & per trauerso, & il beneficio che fanno i venti a' terreni scoperti nello spoluerarli, & nel difenderli molte fiato dalle nebbie, dalle brine, & dalle tempeste.

VINC. Hora che vi resto obligato di questi vtili ricordi, vi prego che mi diciate appresso, come si debbono fabricare i casamenti per l'habitare, & per lo coltiuare commodamente le possessioni.

GIO. BAT. Debbe il padre di famiglia fabricarsi l'habitatione in sito sano, & commodo ampiamente per l'entrare della possessione, facendolo guardare più tosto verso Oriente, o mezo di che verso Occidete, o Tramontana: & massimamente quando queste parti non tra passano l'vna verso l'altra: per cio che se i venti che entrano non potessero uscire, l'aere loro non sarebbe cosi sano, come sempre è quello di Leuante, & mezo di per cagion del primo Sole, che gioua specialmente nel Verno a scacciar i freddi humori. Ma essendo possibile, si fabrichi nella possessione, o almeno non molto di lontano: per cio che non può esprimere le commodità, & benefici, che apporta il casamento quanto più è profimo, & quello che si patisce quanto più è di lontano.

Ancora sia accomodata la fabrica, parte per la state, & parte per lo Verno, accioche maggiormente il patrone sia inuitato ad habitarui da ogni tempo. Et non manco siano accommodati i casamenti de' massari, lauoratori, malghesi, pecorari, & castaldi secondo la cōdition loro: per cio che essendo cosi vi veniranno, & habitaranno sempre volentieri. Accomodando le stalle per la quantità de gli animali, che vi sono per dimorare in parte, o tutto l'anno. Le quali siano più tosto maggiori del bisogno, che minori; facendo le finestre à Tramontana, & Mezo di, o da Oriente, & da Occidente: per cio che passando i venti, restaranno più sane d'ogni tempo: facendoui i volti, & non solari; atteso che saranno sempre più sicure dal fuoco, ma che vi siano più buchi non maggior d'un palmo, accioche possa penetrare il calore de gli armenti al tempo del verno ne i fieni, & altre pasture, perche staranno cō più humore, & passeranno più che non farebbono senza buchi. Hauendo poi fenili sopra tanto grandi, che habilmente vi si possino gouernare i fieni, le vecchie, & stoppie, migliarine, fauali, & panicali per lo viuere de' bestiami: Oltre che desidero, che vi si possa conseruare la paglia, & altri strami per farli lungamente letto. Et questo dico per coloro, che ne hanno carestia; per cio che non è proportiono dallo strame asciutto a quello, che è bagnato; ne dal suspeso a quell'altro che è calcato ne i pagliari.

Appresso stanno ben' i fenili a Mezzo di, con l'hauer dinanzi in lunghezza altro tanto portico, ilquale si alargo vndeci; o dodeci braccia

Come il padre di famiglia deve hauere l'habitatione accomodata per lui, & per la possessione.

Che i casamenti siano accommodati per li massari, & altri. Come vogliono essere le stalle, & i fenili.

Quanto ha da poner la paglia a coperto.

gia di dentro da pilastri. Percioche non è di minor commodità vn bel portico, quanto è vn bel fenile, sotto alquale si può conseruare le coue da battere i frumenti, & altri grani; & massimamente al tempo de' migli perche venendo le pioggie, come all hora facilmente vengono, vi si possono far fuori, seccare, & ordinare. Oltra, che vi si possono tenere, & conseruare i tenacci, & le benaccie, & altri vasi per far vini: & anco i carri, gli erpici, & altri stromenti necessarj all' Agricoltura.

*Il danno, che ricouo-
no i fieni
quãdo son
enza por-
tichi.*

Che diremo poi del gran giouamento, che sentono da quei portichi i fieni, & altri stami nello scaricarli, nel pesarli, & nel trarli in terra per darli a gli animali? Et per contrario il gran detrimento, che ricouo- no i fieni, quando ne sono priui; percioche si trouano talmente arsi dal Sole, & da i venti nella parte dal mezzo innanzi, che perdono la loro bontà, & restano molto leggieri.

VINC. Dapoi che mi hauete così ben diuisato delle necessarie fabbriche, che vi ho richieste, desidero che mi ragionate anco delle acque, che conuengono a diuersi siti.

*Dell'ac-
que di ci-
sterne &
pozzi.*

GIO. BAT. Si come ordinariamente si fanno ne i monti & colli le cisterne: per riceuer le acque piauane, poiche sono le più leggieri, le migliori, & le più sane di tutte le altre, così generalmente facciamo i pozzi nelle valli, & per tutto il piano, iquali non solamente non conueggono appresso alle fosse, doue si tengono i letami, nè alle stalle, ò porcili, & altri luoghi, doue gli animali possano loro nuocere col piscio (se non fusero molto profondi) ma bisi gna anco farli più tosto a l'operto, che in altro luogo, accioche nõ siano penetrate dal Sole la state, nè offese le genti dalle pioggie nel cauare l'acqua. Vero è, che quanto più queste acque sono prossime alla superficie della terra, tanto più sono di state calde, di verno fredde, & d'ogni tempo crude.

*Dell'ac-
que de' fon-
ti diuersi,
de' fiumi,
de' laghi
& della
paludi.*

Vi sono poi quelle de' fonti correnti, lequali, fuori che ordinariamente sono crude, sono però di state fresche & di verno calde. Ma sono tanto più buone quell'altre, che vengono da i monti, & quanto piu discendono da al to: perche sono maggiormente rotte da i sassi.

Parlando parimente de' laghi, de' fiumi, & d'altre acque correnti: dico che quelle generalmente sono buone, eccetto che di state sono calde, & di verno fredde. Resta che si come sempre sono cattive anco quelle, che corrono per le paludi, così sono pessime quell'altre, che nõ si muouono mai.

VINC. Perche son chiaro benissimo di tre elementi, & che non accu- de domandarui del fuoco, che è il quarto; poi che ogn'vno sa il suo val- lore, però mi manifestarete quelle cose, che deue far l'huomo per esser- citar ben l' Agricoltura.

GIO.

G I O. B I A T. Chi vuol farli buon Agricoltore, deuê hauer prima il desiderio d'imparar quell'arte, il modo di essercitarla, la diligentia di esserquirla, & la dilettatione continua di conoscere la natura de' campi, ch'egli ha da coltiuare. Percioche questa è cosa di tanta importàza che (come non mi fatio di dirla) chi nò si dispone ad' impararla bene, mai non hauerà raccolto buono. Ma per far risplender maggiormente il suo ingegno, & le sue fatiche: dico, che non accetti mai più terreno di quello, che sono le sue forze, percioche chiaramente si vede, che più rende vn picciol campo ben coltiutato, che vn grande il doppio, lentamente lauorato.

Ancora se pur egli non vuol vender la casa della città, come essotta Magone Agricoltore eccellentissimo, almeno, nò si parta da' suoi poderi, se non rarissime volte, dimoràdo massimamente al tempo del piantarli, dell'adacquarli, & del seminarli. Che ben veramente sono mal'auenturati quei campi, di cui il patrono non sa niente di quello, che vi fa bisogno, & che sempre si rimette al voler de' suoi lauoratori. Et però sono da commendar coloro, che conuersano cò gli huomini di questa professione, per ciò che non tanto acquistano de' secreti da quei, che sono valenti, quanto usai volte etiandio da gli altri, che si hanno per ignoranti, poi che si vede, che'l proverbio non mentisce. Vn sol huomo nò, ma tutti gli huomini si fanno ogni cosa.

Lodo poi grandemête, che egli impari le regole, che offeruiz il buon padre di famiglia nel coltiuare i suoi campi: il qual primamente nò comanda ad altri quelle cose d'importantia, che commodamente può far per se medesimo, nè mai tarda sin d'imanè: potendole fare hoggi, cò noscendo che'l tardare è quasi sempre dannetuole, si perche il tēpo, che è tanto pretioso còtinuamente passa, come anco, perche molte occasiōni, che più volte soprauengono contra i disegni, l'interropono tali cose.

Ancora, ogni sera egli disegna a ciascun della famiglia quelle cose che si hanno da fare il seguente giorno: che quando in acasse di questo bell'ordine, assai volte sarebbono operate confusamente.

Appresso non manca a leuare nel far del giorno, & anco più tosto quando è bisogno, per vedere se essi si drizzano a gli officij designati. Mirando poi con diligentia, quali sono solleciti nel lauorar fedelmente, & quali usano poca discretione: prouedendo sempre questo con prudentia, secondo i tempi. Onde si come non debbe mai pigliare la uoratori, o seruidori cattui, potendone hauer de buoni, benchè costassero di più, così si debbe far quanto si può cò i non buoni nel sopportarli, mentre è forza fare le cose importanti, & che non si può hauere di migliori.

Le parti,
che debbe
hauer l'a-
gricolto-
re.

Ch'è l'buo
agricolte-
re nò pre-
da più ter-
reno di gl
che sono le
sue forze.

Qual che
dica Ma-
gone circa
la casa
della cte-
rà.

Proverbio.
Vn sol huomo
nò.

Ch'è l'agri-
cultore nò
comandando
altri quel
che può far
da se stesso.

Se ne tarda
fin di-
mane ciò
che hoggi
può fare.

Attribelli
ordin, che
egli non
manca di
fare.

VINC. Voi mi fate hora conoscer benissimo la pazzia di molti, quali per scacciare con colera i lauoratori, & seruitori, & nō trouarne poi dei buoni, nè de' tristi, quando vi bisognano: entrano talmente in disperatione, che al fine gittano à terra il mal'auuenturato lauoro.

*Quelche
buò padre
di fami-
glia offer-
ua per far
si ben ser-
uire.*

GIO. BAT. Si vede ancora, che'l prudente padre di famiglia è sempre benigno, amoreuole, & liberale verso coloro, che lo seruono: accarezzando i fedeli, & quelli che più tēpo l'hanno seruito. Vſando loro nō meno qualche cortesia nel donarli robbe, o danari, & massimamēte a quei che sono pouerì, & più degni di compassione. Oltra che sempre li paga in contanti, & nō con robbe, accioche non si lamentino che la cosa sia cara, o che non sia buona. Et se pur ne vogliono, li serue bene, & più tosto per vn soldo manco del precio corrēte, che vn sol quattrino di più. Che per certo s'ingannano grandemente coloro, che cercano di arricchirsi con simili persone, percioche, pensandosi di guadagnare vn carlino, si peggiorano a bei ducati, come chiaramente ne mostrano i loro campi, che sempre vanno di male in peggio. Et certamente, quando non fusse mai per altro, che per l'honore, ciascuno dourebbe sempre pagare liberamente tutti i mercenarij. Oltra, che essi seruono più fedelmente, & non ve ne mancano a i tempi necessarij.

*Altrouano
benolezza
agli fa-
co' seruici
ri, & lau-
oratori.*

Similmente l'amoreuol padre di famiglia dà sempre alle hore debite il mangiare, & beuere conueniente a quelli, che è obligato; & mētre che mangiano, non comanda loro cosa alcuna, se nō per grā necessitā, fin che non sono satisfatti del lor bisogno. Et questa è la vera via per farsi seuire con amore, & non quell'altra di molti, che non pur discomodano simili persone per ogni cosarella, quando mangiano; ma più volte ancor vi stanno presenti, quasi per numerare i bocconi; onde, come passano più di quello, che essi han diuisato, si attristano, come se gli mangiassero il proprio cuore.

Non manco il discreto padre di famiglia ha gran rispetto a non mādargli attorno i seruitori quando pigue molto, ò ne uica, & specialmente di notte, se non per cose importanti; ne anto dice loro mai villania. Et se pur non sono à proposito, li paga prima d'ogni lor'auanzo, & poi li dà buona licentia.

VINC. Poscia che io ho inteso questi buoni documenti, aspetto, che mi ragionate etian dio delle cose importanti, che si debbon fare coi massari.

GIO. BAT. Chi non vuol coltinar i suoi campi, debbe acquistarli vn buò massaro, & farli buona compagnia non mancando però à sollecitarlo, & misimamente nelle cose d'importantia. Sopportandolo poi, quando dice qualche parola da suo pari, o che piglia qualche coſetta,

coſetta, oltra la parte ſua. Percioche, per eſperientia ſi vede, che coloro, che vogliono contendere tuttodi con tali huomini, non ſolo non ſtano ſeco in pace, ma ſono ſforzati ogn'anno a cambiarli: Onde, il più delle volte, penſandoſi pur di trouarne di buoni, ò di men cattiu, s'inciampa no in altri peggiori. Et però non è marauiglia ſe tali poſſeſſioni vanno ogni hora più di mal'in peggio, & meritamente, dapoì che non ſi auogono, che quanto più mutano lauoratori, tato più perdono il lor credito. Come bẽ ſi vede, che i buoni maſſari non uogliono i loro campi, ancorche ſiano buoni, percioche ſon certi, che non li coltiuarebbono più d'vn'anno. Che a dir poi il vero, vi ſon alcuni patroni tanto ciechi, che per volere vn careggio di più, o altra ſimil minutia, per non poterla hauere da un buon maſſaro, lo cambieranno in vn triſto, per hauerla. Errore notabiliſſimo, concioſia che per guadagnare regalie per un ſol ducato, ne perderanno vinticinque, & forse cinquanta d'entrata. Onde ſe fuſſero circonſpetti à capitolar ſolamente quelle coſe, che ſono di beneficio alle poſſeſſioni, l'vna parte, & l'altra ne farebbe bene.

*Errori de
i patroni
che per co
siderar co i
maſſari
per poca
coſa, pari
ſcono poi
aſſai.*

*Quanto
ſingana-
go quei pa
troni che
uogliono
arrichirſi
co' maſſari
poveri.*

VINC. Quai capitoli intendete voi, che ſi facciano co i maſſari?

GIO. BAT. Principalmente ſi deono obligarli ad arare, erpicare, & nettar beniſſimo i campi & poi darli quella quantità di belle ſemẽze, che conuiene alla lor poſſanza, & che oprino ancor di tempo in tempo le coſe neceſſarie alle viti, a gli arbori, a i prati, & alle altre coſe, ſecondo il lor biſogno. Specificando ſempre di capitolo in capitolo ciò che debbono fare, & a che modo, & a che tempo, & quante volte all'anno, accioche più chiaramente ſappiano quello, che hanno a fare.

*Gli hone-
ſti capitoli
che ſi deb-
bono fare
co i maſſa-
ri.*

Poi ſi debbono obligare a zappar beniſſimo, non ſolamente i legumi, meliche, panichi, & migli, ma etiandio i frumenti al Marzo, ſe non tutti, almeno quel più che poſſono, percioche non ſpenderanno marcello, che non migliorino il patrone più di quattro, & ſe ſteſſi altro tanto. Et quella parte, che non zapparanno (coſa che non douerebbono mai laſciare, maſſimamente coloro, che non hanno da zappare grani marzuoli) obligarli a mondarla al principio d'Aprile. Et queſto non è di poca importanza: percioche molte ſiate le cattive herbe ſuffocano quelle biade, & le tirano facilmente a terra, & maſſimamente quando ſono riuoltate da i venti, o dalle pioggie. Et però non è gran marauiglia, ſe una gran parte di quelle ſpiche reſtano vote di grani, o ſe le altre gli hanno mal maturi, & imperfetti. Oltra che quanto più ſono accompagnati di vecchia, di quaciola, di loglio, & d'altre cattive herbe, tanto maggiormente il pane reſta triſto, mal ſano, & maccato, di maniera, che alle volte non pare la metà di quel che moſtra l'altro fatto di frumento netto. Et oltra, che non ſolo tre ſome di ſimil biada

non rendono quell'utile, che fanno due, & manco di grano netto: quei campi etiandio più volte non producono la metà del frutto, che fanno questi altri mondati.

VINC. Quantunque io non habbia mai vdito ad obligare i massari in questa cosa di tanta importantia; nondimeno, per esser di grandissimo beneficio, tanto a loro, quanto a i patroni, non dourebbe mai alcuno mancare a poner questo capitolo, & con gran pena.

GIO. BAT. Dapoi questi capitoli così honesti, & utili, si oblighino ancora a carrettare, & trainare tanti giorni all'anno, & non meno a curare i fossi, a nettare gli adacquatori, & altri vasi, & anco a rimettere gli arbori, & viti doue mancano.

Parimente, che non possano carreggiare ad altri nel tempo delle faccende; cominciando al Maggio, infino che han seminato le biade; per cioche alle volte per guadagnare vn ducato, peggiorano se medesimi, & il patrone quindici, & venti. Et però fallano non poco quei patroni, che si fanno condur delle robbe alla città co i carri a quei tempi, che douerebbono seminare i grani, & fare delle altre faccende necessarissime. Percioche non si può giudicare il dāno, che ne segue per lo tardare da vna settimana all'altra, & da un sol giorno all'altro. Et questi sono necessarij capitoli per il beneficio del patrone, del massaro, & della possessione; ma non giamai quegli altri, che solamente sono utili al patrone, & dannosi sempre al massaro, il quale, per vederli angariato, ò più tosto scorticato da lui, non tanto non lauora con buon'animo quei campi, anzi, come tristo, sempre vā chimerizando da partirsi, quanto più tosto può trouar miglior partito.

*A conoscer
se se'l mas-
saro vuol
mantener
quello che
promette,
ò nò.*

A conoscer poi se vn massaro ha da mantener quello che promette; offerui il patrone nel leggerli i capitoli s'egli contradice, ò nò, massima mente a i più importanti: per cioche si come cōtradicendo mostra che non vuol promettere se non quel tanto, ch'ei pensa di fare, con effetto: così promettendo di vn'in vno senza difficoltà, è da credere, ch'egli hà nel cuore di volerne far poco, o niēte. Et però sono male auueduti quei patroni, che accettano cotai huomini: conciosia che si pongono a pericolo di prouare in parte le pene del purgatorio in questo mondo.

*Quāto di
sgratia è
lo hauere
vn massa-
ro tristo.*

VINC. Certamente questo ricordo non è meno importante de gli altri, e' hauete detto, per cioche non sò la maggior disgratia d'un patrone, che hauere vn lauoratore perfido, negligente, risoso, col quale tutto'l giorno bisogna gridare, protestare, minacciare, & alle volte venire a certi garbugli, che non è sì modesto huomo, che finalmente non perdesse la patientia.

GIO. BAT. Lodo ancora, che'l patrone pigli informatione di quel massaro

massaro, che ricerca hauete, & non solamente da quel patrone, d'onde ha da partirsi, come anco da' vicini, & d'altri che conoscono. Et ritrouando lo cattiuo lauoratore, & di mala natura, patisca più tosto ogni interesse che mai accettarlo. Oltra che non fermi mai alcuno; se primamēte non ha buona licenza dal proprio patrone; accioche maggiormente sia sicuro d'hauerlo al tempo suo senza litigare, come più volte oçcorre.

Lodo poi a farli i suoi conti almeno vna volta all'anno; percioche, si come il massaro lauorerà con maggior animo la possessione, non mēco il patrone acquisterà buon nome. Senza che egli darà occasione a quel massaro di nò partirsi mai, ma di perseverare uel coltiuare allegramente ogni hora meglio; poi che vedrà che li vien fatta buona compagnia dall'umore del patrone. Et di qui si potrà dire quella sententia, che dice: Felice quella possessione, che è coltiuata da lauoratori nati in lei: percioche l'amaro come sua, & conoscono benissimo di luogo in luogo la natura di quei terreni.

VINC. Dapoi che difficilmente, si trouano massari fedelli, & valenti; credo che non vi sarebbe meglio, quanto che noi altri coltiuassimo i nostri campi, & specialmente chi non ne ha molta somma. Percioche, oltra che non c'intricaremmo con lauoratori cattiuu, ho per fermo, che faremmo anco questo con utilità.

GIO. BAT. Beati noi, & beata la terra, se fusse lauorata da noi con quella purità, e diligentia, che faceuano i nobilissimi Romani. Percioche, oltra il viuer felice, che faremmo, ella parimente produrrebbe assai più di quello che fa: per vederli vn'altra volta accarezzata da giudiciosi cittadini, & liberata da rozzi contadini; contra de' quali è talmente sdegnata, che non è marauiglia, se non rende quei boni raccolti, che so leua a quei felici tempi. Et meritamente, dapoi che non conoscendo essi il vero coltiuare, uogliono ancora prendere il doppio, & trippio di quello, che douerebbono fare: pensando i ciechi di arricchirsi in campi assai con poche fatiche. Onde non è marauiglia, se tali sgratia ti stanno sempre pueri, & se apportano danni infiniti a' lor patroni. Che se si costumassero i Censori sopra questa misera natione, come faceuano quei sapientissimi Romani, non è lingua, che esprimesse mai l'utilità grande, che uscirebbe dalle tante possessioni, che hoggidi sono così mal trattate.

VINC. Ogni hora vengo più in cognitione, che voi coltiuate questa vostra possessione con maggiore utilità di quel che fanno infiniti massari.

GIO. BAT. Chi non sà, che ciascun par nostro può far lauorare i suoi poderi con altro vantaggio di quel che possono i tanti contadini, a i quali

Che si pigli informazio del massaro prima che si accetti. Che non si pigli il massaro se non ha licenza dal patrone. Che se li faccia i conti almeno una volta all'anno. Detto notando.

Essempio degli Agri coltori Romani, & della terra assassinata da rozzi contadini

Quanto bene sarebbe, se che vi fossero Censori sopra i lauoratori della terra.

Con qua-
to vantag-
gio può la-
uerarla
serua il
cittadino,
che'l com-
radino.

a i quali, o per povertà, o per dapocaggine non val lo scudo otto carli-
ni? Et questo dico, perche (doue per essemplio) io dò a gli huomini, che
scaluano gli arbori, & acconciano le viti, marchetti otto al giorno, &
non altra cosa, essi li danno quasi tãto, & ben da mangiare da pari suoi.
Et quel medesimo potrei dire del tagliare, & ordinare i fieni, & altre
cose, che occorrono alla giornata. Et è così marauigliosa, che più volò-
tieri seruono a me (benche non dia lor da māgiare, come essi fanno sem-
pre) che non fanno ad essi; percioche li pago col denaro di sera in sera;
doue per contrario sono stentati da loro nell'hauer la mercede à setti-
mane, & a mesi, senza che il più delle volte, sono pagati con robba per
più precio di quel che vale, & della più trista. Lasciando da canto le
persone inutili di casa, & altre cose assai, che gli apportano danni gran-
di, quanti credete siano gl'interessi, che gli occorrono ogni anno nel cõ-
prare buoi, caualli, panni & altre cose assai, a pagarli al nuouo raccolto.
Che se pigliano per cinquanta scudi, fra il costar di più del pretio cor-
rente a danari, & il darli tanta biada a quel tempo, che ordinariamen-
te vale manco di tutto l'anno, più volte ne pagano più di cẽto. Et vi fa-
rebbe da dire anco de' danni grãdi, che patiscono per il carreggiare ad
altri, per il morire de' bestiami per sua cagione, per il mal lauorare,
per il mal seminare, ma lasciandoli da parte, ritorno a dire, che se mol-
ti cittadini coltinassero i suoi poderi, non solamente haurebbono dop-
pie entrate nella parte dominica, ma ancora nella colonica.

VINC. Dapoi che mi fate certo di questa sì grande vtilità, vi prego,
che mi diciate quelle cose, che mi conuerrebbono per coltiuare i miei
campi suburbani.

Quanto im-
porta a pa-
gar bene il
valente bi-
solco.

GIO. BAT. Primamente vi bisogna vn valente bisolco, non guar-
dando a pagarlo bene. Percioche da lui dipende tutto quell'utile, che
si può aspettare dall'Agricoltura. Che ritrouandolo da bene, non tan-
to sarà amoreuole a i buoi nel darli da mangiare, & bene con misura,
ma etiandio li freggerà la sera molto bene, innanzi che si colchino nel
buon letto fatto da lui con paglia, o con altro strame: & la mattina per
tempo li netterà, & streglierà benissimo: oltre che li lauerà spesse
volte la coda con acqua tepida, per esser cosa che li gioua assai. Et
gli hauerà rispetto a non farli lauorare nel gran caldo nè quando pio-
ue, ò neuca, se non per la gran necessità; ne anco li caricherà, ne fa-
ticherà per lungo viaggio: non battendoli se non rare volte, & con
discretione. Et come saranno giunti a casa scalmanati, li spruzzerà
del vino in bocca, & non li legherà alla mangiatora, fin tanto che
non haueranno cessato di sudare; & di ansare. Dandoli dapoi il loro
cibo, secondo che di mano in mano lo mangiano, & come ne haue-
ranno

ranno mangiato vna parte, li condurrà all'acqua, accioche beuano secondo il loro bisogno.

Ancora egli arerà, erpicarà, & seminerà sempre con ragione. Et non meno sarà diligente nel leuar per tempo: & massimamente ne i grā cal di, per arare nelle hore fresche sin'a terza, o poco più; & dapoì vi ritornerà passate le vint'hore, & arerà sin'all'Aue Maria; percioche a questo modo si mantengono sani i buoi per lungo tempo. Et come hauerete vn huomo simile, pigliarete ancor vn'altro per boaro, accioche lo aiuti a gouernare, & acacciare i buoi, & i caualli, anco a caricare, & scaricare i carni, & in altre cose assai. A questi darete la casa doue stà il massaro con l'horto, & le cose necessarie per lo viuere loro, come faccio ancora io a i miei, senza hauerne altro incommodo, & cō lor contento; percioche mangieranno alle sue hore, & senza rispetto alcuno.

VINC. Ditemi quanto salario date loro, & la quantità, & sorte del viuere.

GRO. BAT. Primamente io dò al bisolco quindici scudi ogn'anno, & al bouaro dieci: Et per lo viuere, dò a ciascuno some tre di farina, otto brente di vino, & tante libre di carne salata, di formaggio, di olio, di sale, & le legne, che li bisognano. Ma sappiate, che io sono amato da loro, & mi seruono con diligentia: perche ancora essi veggono, che hanno buona compagnia da me, così nel viuere, come nel pagarli li beramente.

Le cose che si debbono dare a uno bisolco, & al bouaro

VINC. Mi piace questo bell'ordine, che voi tenete, & che trattate così ben questi vostri seruitori. Che se molti offeruassero queste cose; o non li stentassero nel darli la lor mercede, o nō minacciassero di dar loro in cambio di essa delle bastonate, ò delle ferite non gittarebbono a terra il coltiuar de' loro cāpi, come fanno. Ma lasciādo questi tali: vi prego, che mi diciate anco la sorte, de' buoi, che io debba comperare.

Il pagamēto, che fan i cattiuo patroni a i lauoratori.

GRO. BAT. Vi consiglio, che non spendiate i cinquanta, & sessanta scudi il paro, come costano i Bolognesi per esser grandi, ma che pigliate buoi mezzani, giouani, bē quadrati, robusti, & in luoghi sterili. & apri ci; percioche si mantengono in ogni luogo benchè si a morbido, o molto caldo. Ma se li potete hauere nelle contrade vicine, o nella propria terra, lodo che li pigliate più tosto per qualche pretio di più, che de i so restieri, atteso che non patiranno, come faranno quelli Et se pur sarà nio d'altri paesi, & giouani, per lo primo anno gli hauerete rispetto a nō faticarli molto, & specialmente nel gran caldo: Tenendoli più tosto a buon fieno, che farli pascere herba, percioche non solo si manteniranno ad ogni fatica, & temeranno manco il caldo, ma durerāno anco lungo tempo sani, & spenderanno poco più, conciosia che, per non pasco-

Come si deuono pigliare gli animali a lauorare la terra.

B lare

lare i prati, ricogliere più somma di fieno, & migliore, che non fareste se fossero pascolati. Auuertendo parimente a non prestarli ad altri, & manco a mandarli in careggio di lontano, perche li godereste poco tempo.

De' terreni di uersi conosciuti tra noi.

VINC. Poiche io hò inteso questi sì vtili precetti, desidero, che mi diciate la natura de' terreni diuersi, che si trouano ne i colli, & nel piano nostro, accioche sappia quanta differentia vi vuole nel coltiuarli, per farli produr quei frutti, che meglio appetiscono.

GIO. BAT. Mi piace, che non mi dimandiate la grandissima varietà, che dicono gli autori antichi, & però vi ragionerò solamente de' nostri petrosi, giarosi, sabbiosi, ladini, & casalini: & poi de' forti, crudi, & duri; tacendo quegli altri, che sono paludosi, ledosi, gessosi, & cretosi; percioche questi sono (come hò detto) da schifare come peste.

De' terreni vicini a monti nostri.

Cominciando adunque a narrare di quei, che sono contigui a i monti nostri, iquali ordinariamente sono più tosto forti che altramente, dico, che abbondano di vini, di frumenti, & d'altri frutti. E ben vero che quei di Francia curta, & delle terre vicine nò sono in tutti còsi, come quei di Piedemonte, ma fanno i miglior vini di tutti gli altri: riseruando però molte ville della Riuiera di Salò, che auanzano tutte le altre del paese.

De' terreni forti.

Poi parlando de' terreni forti, dico, che producono frumenti assai, quando vi va il tempo secco, & particolarmente di Maggio, & poche altre rendite, ma se va piuoso fanno molta paglia, & poco grano. Ma di quei, che sono crudi, aspri, crolli, o troppo forti, dico, che sono di poco valore percioche, se non hanno le stagioni temperate di secchezza, & di pioggia, malamente producono frumenti, & altri frutti. Et oltra che quasi sono difficili, da coltiuare ancora non bisogna adacquarli mai per l'acqua che ui farebbe tanto ueleno.

De' terreni, che sono di poco valore.

VINC. Non vi starebbe qualche rimedio per giouare a simili terreni?

Come si può giouare a simili terreni.

GIO. BAT. Si potrebbero arare, & erpicare più volte benissimo, percioche quato più si riuoltassero con l'aratro, & si ritrassero con l'erpice, tanto più farebbono dimesticati dal Sole, dal gelo, & da i venti, & anco dal letame quaneo più somma ve ne fosse dato.

Modi per ridurre i terreni maligni a qualche grado migliore.

VINC. Che rimedio sarebbe a quelli altri terreni, che sono talmente maligni, che come sono assaliti dalle pioggie, resta l'acqua nella superficie, finche nò è consumata dal Sole, ouero come sono percosi dalla secchezza, si felsano di tal sorte, che vi si nasconderebbono delle lepri, & forse maggiori animali?

GIO. BAT. aiutarebbono questi terreni quando si conduceste loro sopra gran quantità di sabbia, & mescolarla con seco nell'arare, come

me se fosse tanto letame. Et se la prima uolta non fossero migliorati almeno in buona parte, fare il medesimo vn'altra uolta, & vn'altra se tanto bisognasse. Che facendo ben questo non pur si mollicarebbono, & si coltiuarebbono con qualche commodità; ma ancora digerirebbono maggiormente le acque pluuiali, & quelle si danno loro, quando si adacquano. Vero è, che quando se ne trouassero, che hauessero della sabbia, o ghiara minuta sotto un braccio, o due (come ue ne sono) in quel caso farebbe forse meglio a far de' fossi non molto lontani l'vno dall'altro, & tanto alti, quanto bisognassero per cauare, & trarre tai terreni in cima da vn lato, & gittar poi in fondo altro tanto del cattiuo; perche così si mescolarebbono insieme benissimo.

VINC. Dubito, che a far questa spesa, ella non fosse maggiore della utilità che si potesse hauere.

GIO. BAT. Ancora io farei del vostro parere, quando si facesse questo in molti paesi, doue i loro terreni uagliano poco pretio. Ma vedendo, che i nostri peggiori uagliano otto, & dieci scudi il iugero, come fossero concii al modo detto, non valerebbono meno di cinquanta, & cento. Ma quando non si facessero queste spese, lodarei almeno, che vi si piantassero de gli arbori più tosto, che seminarui biade, o prati: & specialmente delle uiti spesse, quando fussero della medesima trista sorte di alcuni terreni di Grottolengo, iquali quanto più sono disperati da coltiuare, producono però le viti talmente belle, & buone, che fanno i migliori uini di tutto il piano. Et questa è la maggior uirtù, & più importante di ogni Agricoltore (come non mi fatio mai di replicare) a sapere ca uare quelle rendite più utili, che si può raccogliere da tutti i terreni, secondo la loro natura.

VINC. Poscia, che a uoi mi riporto di quanto hauete detto, aspetto anco, che leguitiate nel chiarirmi de gli altri terreni promessi.

GIO. BAT. Fra i leggieri di questo paese, ui sono i sabbiosi, che sono i più deboli, & più magri di tutti gli altri terreni: percioche, quantunque se li diano grasse asai, non sono però così tosto sparfe, che sono arse dal Sole, o cacciate al basso dalle pioggie, & più se si adacquano. Ma uenendo a i terreni ladini, & casalini, dico, che benché siano la manco parte del paese nostro: sono però il fiore di tutti gli altri: Deiquali è anco il più perfetto il ladino per essere più molle, & più dolce di ogni altro da laurare. Ilquale, per essere quello, che arricchisce la nostra patria di tanti lini, & che rende tanta copia di frumenti, migli, fieni, & altre rendite, però non è marauiglia se in più uille si uendono cento cinquanta scudi il iugero. Onde, si come non errano coloro, che comprano tali terreni; così se ingan-

*De' terreni
sabbiosi.*

*Le lodi de
i terreni,
ladini, &
casalini.*

nano grandemēte quagli altri, che li pigliano cattui, ancorche costino poco pretio, attesoche quanto più spendono, tanto più si disperano per non vederui mai vn bon raccolto. Lodo bene à comprare i campi rouinati, ma buoni di fondo, & ben situati, percioche in poco tempo si possono ridurre a paro de' migliori.

VINC. Hora, che mi haucte mostrato benissimo la natura de' terreni principali del nostro piano: mi sarà grato, se mi diuisarete non meno le qualità de' colli, & come si debbono coltiuare.

*Descrizzione
della natura
de' colli, &
quel che
vi si deu
metter se
condo i lo
ro siti.*

GIO. BAT. Bisogna primamente, che io distingua le quattro parti de' nostricolli, & dare a ciascuna quel tanto che le conuiene. Percioche, altra cosa vole il sito, che è verso Tramontana, & altra quella dell'Austro. Altro vole il sito, che è verso Oriente, & altro vole quello dell'Occidente. Onde parlando prima del sito, che è verso Tramontana: dico, che'l proprio suo è piatarlo di castagne, accioche si habbiano i loro frutti, & si possa seruire di quegli arbori, secondo che sono atti per fabricare, o per far'altre cose necessarie, percioche da questi si hauerà altra utilità, che nō si haurebbe da altri arbori, o da i pascoli al tempo loro. Ne vi sono da ponerui altri arbori fruttiferi, & manco da seminarui grani; conciosia che si haurebbe poco frutto. Et quāto alle tre altre parti; dico che ui piantino delle oliue, & più tosto al Mezodì, che all'Occidente, ma meglio all'Oriēte, percioche simili arbori amano il primo Sole. Et il medesimo dico delle mandole, de' pomi granati, & de' fichi.

VINC. Considerando, che i colli vicini alla città sono habitati da i nobili, credo anco vi starebbono benissimo da Oriente, & Mezodì i cipressi, pini, lauri, mirti, & altri arbori gentili.

GIO. BAT. Lodo ancora in questi per bellezza: ma per utilità è meglio piantarui de' pomi, peri, moniache, & brogne, ouero (come ho detto) delle mandole, pomi granati, & fichi, perche questi arbori ricercano simili siti.

Non manco lodo a piantarui delle viti buone, & specialmente delle vernaccie gētili, & delle moscatelle, se però quei siti producono vne delicate, pcioche quāto più saranno buone, tanto migliori beuande faranno.

VINC. Qual modo lodate voi circa il coltiuare bene il fondo di ogni colle, l'arare, o zappare, o uer vangare.

*Come si
debbono
coltiuar i
colli.*

GIO. BAT. Si coltiua perfettamente con la vanga, ma perche molti colli sono duri di terra, compagnata di pietre assai, però bisogna la uorarli con zapponi lunghi, ma non larghi, & da huomini gagliardi, percioche lauorando valentemente, vi faranno produrre de' i grani in quantità, senza che quegli arbori renderanno de' i frutti in copia. Et è vero, che quando vi si potesse arare, che si farebbe con minore spesa,

ma

ma quel fondo non restarebbe così ben concio, come farebbe da i zapponi a braccio. Et pur chi volesse arare, non ari mai sù, e giù, ma solamente a trauerso, & con tal modo. che le acque pluuiali nel discendere essendo ritenute da quei solchi, non possino condur le grasse altrove.

VINC. Non vi farebbe qualche rimedio, che queste pioggie non massero tali grasse in altre parti?

GIO. BAT. Si potrebbero fare i sostegni alti, & larghia banche in fila, secòdo, che i colli fossero più, & meno erti, & massima mète a quelli, che hanno sotto i sassi piani; percioche, spezzandoli, & cauandoli, si farebbono tai sostegni di muro secco, cioè senza calcina; facendoli dietro delle finestre penetrati in quantità, ma non più larghe d'un palmo di mano in quadro, & lontan vna dall'altra per fila non meno d'un braccio, per piantarui poi de' cappari, quando il terreno di sopra sia fatto uguale sino alla cima di ogni muro. † Che facendo questi muri di mano, in mano con bell'ordine, & con le dette finestre, non solamente si raccoglierà ogni anno gran copia di cappari, quando habbiano vigore dalla terra di dietro, & dal Sole dinanzi, & senza nocumento di Tramontana; ma anco si potrà empir sopra di artichocchi i tutto quel sito piano. Mi potreste dire, che simili muri farebbono di qualche spesa: ma stando la grande utilità, che renderebbono i cappari, & gli artichocchi, si farebbono anco con gran vantaggio.

VINC. Nò è dubbio alcuno, che quando si facessero queste cose con diligentia; renderebbono altra sorte di utilità, che non farebbono le viti, oliue, madole, & altri arbori fruttiferi, che vi fossero. Ma, & all'vno, & altro modo si cauerebbe da questi colli non meno entrata di quello; che si potrebbe fare d'ogni altro buon sito del piano.

GIO. BAT. Molto mi marauiglio; che non siano preggiati i colli ben situati, affai più di quel che sono: percloche non pur ogni spirito gentile, vi può godere la soauità dell'aere, l'amenità de' siti, la vaghezza delle prospettive, & i tanti piaceri che vi si pigliano: ma etiandio questi luochi piatati di arbori fruttiferi, ne capiscono quattro volte più, che non fanno i luochi piani: peroche, si come questi, piatadoli speffi si ombrano l'un l'altro: così quegli altri si trouano (secondo, che quei siti ascendono) di arbore in arbore superiori a gli altri, non occupandosi in modo alcuno.

Che diremo poi quando si ponessero questi colli ad argini, cioè a banche, come ho detto: che non essendo tropp'erti crescerebbono quei medesimi fondi, almeno vn quinto di più? Che in vero, appresso alla grand'utilità, che si cauerebbe, questo aumento pagarebbe quanta spesa vi fusse fatta.

VINC. Non mi marauiglio dell'accrescimento, che fan gli arbori in

Che è bene accennar i colli à banche.

† Ma che quelle fila siano però nell'ascendere, o nel discendere lontane a meno d'uno, due braccia l'una dall'altra. Quanta utilità farebbe, quando si colti massero i colli con diligentia.

tali siti nel numero; ma ben mi stupisco di quel che dite, che gli argini, cioè fatti a banche, crescono in misura vn quinto di più.

GIO. BAT. Non è dubbio, che questa cosa è certa; perciocche, misurando lo spatio de' muri in piede, & de' terreni spianati, fa che cresce quel che ho detto. Et questo cel mostrano benissimo gli italini d'ogni scala, i quali misurandoli in altezza, & in larghezza, sono di più, che non è a misurar quella per drittura in lunghezza.

VINC. Vi sarebbe da ragionare ancora della diuersità de' tati monti nostri; ma perche vi vorrebbe tempo assai, sarà meglio che mi ragionate de' modi, che si ricercano a coltiuare ben' i campi.

*Le cose che
bisognano
per colti-
uare ben la
terra.*

GIO. BAT. A lauorare ben la terra, vi bisognano tre cose. L'huomo di giudicio, i buoi a proposito, & l'aratro ben ordinato. Ma sopra il tutto consiste, che'l bisolco conosca ben la natura de' terreni, & fonda l'aratro quanto può in quei che sono di buon fondo, & ne gli altri tato quanto se ne troua di buono. Percioche, si come fondando l'aratro ne i buoni, riuiolge sempre quella miglior parte, che si troua grassa per non hauer fruttato, come ha fatto quell'altra che era disopra, cosi quando si fondasse troppo ne i cattui potrebbe volgerne di quella, che non mai fruttarebbe. Vero è, che non si può estrarre a pigliar sempre poca terra con l'aratro, perciocche non solo quanto più entrerà nella buona, & la taglierà sottilmente, tanto maggior copia di frutti renderà: ma anco in molti campi doue vogliono quattro buoi, & due persone per trarne malamente sei, ouer otto pertiche al giorno, ve ne basteranno due, & il bisolco solo per ararne perfettamente tre, lequali renderanno anco più frumento con quattro quarte di semenza, che non faranno le otto dette, con quarte dodeci.

*Chel' uero
auere si fa
con minor
spesa, e co
più utilità
che ad arar
al maggior
spesa.*

VINC. A questo modo, voi mi fate veder il gran vantaggio, che si fa nell'arar bene, perciocche non tanto si risparmia la metà delle persone, de buoi, & della semenza; ma si raccoglie ancora tante con vinti ingeri di terra ben' arati che costino due mila ducati, quanto si fa con quaranta, che siano arati male, & che costino quattro mila.

*L'esperien-
za dell'a-
rar bene
con minor
spesa.*

GIO. BAT. Hora, si come vi ho detto, che l'arar bene importa a prender sempre poca terra con l'aratro, & sonarlo quanto più si puote; cosi perche ordinariamente non si fonde la prima volta, come bisognerebbe per trouar la terra dura, siano fondate le altre quel più che si può: non fondando però tanto l'ultima, sopra della quale si seminano i grani, ouero che si riuiolgono sotto con l'aratro. Percioche, si come molti Agricoltori, mentre che'l tempo è dolce, arano prima il campo, & poi subito seminano sopra il frumento; erpicandolo talmente, fin che è coperto con due, o tre dita di terra; cosi venendo il primo

*Effetto ne-
rario dell'a-
rar quando
si semina-
no le biade*

primo freddo, feminano primamente i grani, & dappoi ui riuolgono addosso non men d'un palmo di terra. Et però non è marauiglia, se per questo, non possono vscir fuori così facilmente. come fanno, quando sono coperti con poca terra, & se nascono così rari: percioche quanto più tardano a nascere, tanto più vi si guastano gli occhi, & sono ridutti gli animalietti sotterranei.

VINC. Io non sò, chi potesse mai biasimare questi auuertimēti poi che questi tali coprono (per essemplio) per tutto Setteembre i grani con due dita di terra nel seminarli sopra: & il primo giorno di Ottobre vi riuolgono tanta somma nel ridurli sotto con l'aratro.

A che modo si ara per sette mēse

GIO. BAT. Poi il buon' Agricoltore, oltre il fondar l'aratro, et pigliar sempre poco terreno, lo rōpe prima per lungo, & nel ritagliare, lo ara per trauerso. Dappoi si come la terza volta lo fende anco per lungo, & la quarta similmente per trauerso: così l'ultima, che è quinta, volendo feminare ritorna ad ararlo per lungo. Et non ostante, che egli erpica di aratura in aratura sempre per lungo, & per trauerso, tritando le dure con erpice grande ben fornito di denti lunghi di ferro: caua parimente le cattue herbe co i rastelli di ferro, & le brucia in monticelli come sono ben seccate dal Sole. La onde, arando, & erpicando, & rastellando; nō pur netta benissimo ogni campo sporco in tre, o quattro arature, & erpieature; ma il frumento, che vi nasce, produce anco più lunghe radici, che non farebbe quando nascesse in altro terreno lauorato basso; senza che le acque pluuiali non le possono offendere; atteso che trapassano più facilmente di sotto, lequali per contrario vi rimanerebbono addosso, quando le radici hauessero sotto, & attorno quel terreno duro.

VINC. Questo modo di arare, & di erpicare mi pare perfetto ne i campi scoperti, ma non sò come si potesse arare, & erpicare a trauerso in quelli, che sono vignati.

Come si può arare a trauerso nei vignati.

GIO. BAT. Che ha gli arbori, & viti, che rispōdano per drittura ben giusti in ogni parte, può imitare gli Agricoltori di Rouado, & di altre terre vicine, i quali arano, & erpicano tanto per trauerso ne i vignali, quanto per lungo, leuando le viti con le mani, o con due forcelle talmente, che gli animali vi passano benissimo sotto, senza danneggiarle.

Che si come il vangar la terra à miglior dell' arare, così il crinellarla auuolga tutti.

VINC. Possiamo adunque assomigliar queste cinque arature, & erpieature al vāgare a braccio, pesser il miglior coltiuare, che si possa fare.

GIO. BAT. Nō è dubbio, che'l vangar la terra è cosa di maggior coltiuatione, che lo arare a qual si voglia modo; appiate, che egli è d'altra perfettione, il criuellar co i criuelli di fil di rame, o più tosto di ferro; percioche non tanto ella si tira, & netta quanto si può desiderare; ma anco resta talmente sospesa tutta per vn palmo, & quel più in altezza

che si vuole, che non vi è semenza buona, che non renda più del doppio, che non farebbe in altro campo. Perche considerando, che questa terra si troua come cenere, si può credere, che doue ne nascerebbono cento nelle altre, in questa ne nascerebbono più di cinquecento. Vero è, che non farebbono buone quelle terre, che hanno delle pietre assai, o che sono dure, o crude, o molto forti: ma si ben quell'altre, che sono a proposito, & che all'hora si trouassero asciutte.

VINC. Credo, che questo si farebbe commodamente all'Agosto, al Settembre, & alla Primavera: & massimamente per piantarui alparagi, artichocchi, zaffrani, & altre cose gentili, che sono di uile assai.

*Quel che os
serua il buo
no Agricolt
ore nella
tar la di-
uersità dei
terreni:*

GIO. BAT. Seguitando pur quello, che fa il buon' Agricoltore: dico, che nõ ara mai terreno alcuno nel tempo, che è talmente bagnato, che nell'ararlo resti in pezzi grossi, e specialmente quei, che sono molto forti, o duri, o crolli, percioche diuengono tanto serrati, che poi nõ si possono ridur in poluere, & manco riccuere in se la semenza per darle vigor di nascere, o da produr al tempo sicuro frutto. Et oltra, che mai non ara i terreni fangosi, perche se non sono asciutti, restano difficili da maneggiare, & manco habili da seminare per più tempo; vñ ogni diligentia anco nell'arar sèpre tutti gli altri in quel miglior stato, che sia possibile.

Poi quando ara a canto delle viti, & d'altri arbori, non trapassa gli im pedimenti delle lor radici, con leuare l'aratro, & passare sopra ogni volta, che le sente, come fanno molti ma sempre si ferma, et le taglia cõ l'accetta, senza stracciarle a pericolo di spezzar l'aratro, & danneggiare i buoi. Cosa in vero vituperosa di coloro, che non le troncano: conciosia che ingrossandosi, & allongandosi ogn'hora più, fanno notabil danno alle seminate: si perche diuorano le loro grasse, come perche impediscono l'aratro, che non può mai mouer quellatanta parte del terreno, ch'elle occupano.

VINC. Perche vi sono alcuni, che dicono esser molti terreni, che quãto più si arano, tanto più diuengono magri, & fanno manco frutto: però vorrei saper da voi quello, che ne sentite.

GIO. BAT. S'ingannano nel dire, che ve ne siano mo' ti. E ben vero, che se ne trouano alcuni pochi, che sono talmente leggieri, che quanto più sono arati nel gran caldo, tanto più sono trafitti dal Sole: onde restano poi deboli nel produrre i grani. Ma però la esperienza ci fa vedere, che fuori di questi pochissimi, quanto più si arano gli altri a i tempi debiti, tanto maggior ricolto producono.

*Le regole,
che si debb.*

VINC. Parimente desidero, che mi diciate de gli altri riti, che serua- no i nostri buoni Agricoltori nel coltiuar diueramente i campi.

GIO. BAT. Parlandoui primamente delle nostre contrade, lequali
partici.

partecipano della natura di tutte le altre del paese: dico, che quando vn capo ha fatto vn sol frumento, o altra biada grossa, e che sia per farne vn'altro il seguente anno; leuata che sia tal biada in paglia, sia segato lo stipulo più tolto, che si può, & poi arato quelle volte, & erpicato al modo che ho detto; non mancandò di seminarlo per tempo, & per Luna nuoua, essendo possibile, par che quel terreno non temi i vermi, o che non sia molto forte; percioche più ricolto renderàno cinque stara di semenza, che non faràno sette a seminarli tardi; come per Prouerbio si dice. Si come il seminar per tempo inganna alcune volte, così seminar tardamente inganna quasi sempre.

*bono offer-
mar nel cel
sinar bene
i campi.*

Prouerbio

Poi non ritrouando il capo ben netto, ancorche fosse ben'arato, & grasso: dico che non si semini, perche produrrà assai manco d'ogni altro, che fosse magro, ma ben coltiuato, & netto. Et d'vn'altro, che habbia fatto frumento per dui anni continoui, & che nel seguente resti voto; leuate fuor le coue, sia segato subito lo stipulo, & seminato di miglio, innanzi che finisca Giugno; percioche fino a quel tempo è il fior di seminarlo, & dappoi sia ben zappato per due volte. Et appresso S^a Martino, sia bene carrettato, & poi bene arato. Et cotto dal gran gello, fin alla fine di Gennaro ritagliato, & erpicato. Et letamato bene, sia seminato di vecchia, & vena per metà nella terza aratura fatta al principio di Marzo, dandoli la istessa misura, che si fa del frumento.

*Del semi-
nar la vec-
cia, & ve-
na insieme*

VINC. Non farebbe meglio a ponerui più vecchia, per essere anco miglior pastura della vena?

GIO. BAT. Ho detto di seminar queste due cose per metà, accioche maggiormente sia sustentata la vecchia dalla vena nel crescer bene alta, benche la vena è poco men buona in tal caso, che la vecchia. Et passati i quindici di Maggio, essendo quasi compiuto il grano di questa pastura, sia tagliata, & come sarà secca, sarà anco perfetta per li buoi, & per li caualli, i quali staranno grassi senza darli altramente biada. Et oltre che ella non danneggia quel terreno, renderà ancora assai più herba di ogni trifoglio. Onde, leuata dal campo, all' hora vi si potrà saninar subito de i fascioli, ouer del miglio intorno agli otto di Giugno. E vero, che seminādoui fascioli, quel terreno produrrà l'anno seguente più frumento, che non farà a seminarui miglio. Percioche, si come questo lo magrisce sempre, così quello l'ingrassa.

VINC. adesso conosco la gran dapocaggione di tanti, che fanno colture per seminarui a quei tempi fauoli, ò migli, non auisandosi a seminar prima questa pastura, laquale si raccoglie da un tempo, che quel terreno dorme, o posa

GIO.

GIO. BAT. Sappiate che ne raccoglio tanta da tredici, o quattordici iugeri, che ella mi mantiene tutto l'anno sei animali, che io tengo per la coltiuatione, senza darli fieno, o biada.

VINC. Poiche siamo sopra il pascere gli armenti, desidero che mi diciate, come si semina il trifoglio, per hauer del fien' assai.

*Del semi
nar il tri
foglio.*

GIO. BAT. Quantunque generalmente si semini di Marzo nelle biade; tuttauia mi piace più a seminarlo da San Bartolomeo fin a i dieci di Settembre nel terreno seminato di segalla erpicata. Percioche gittando all'hora quella semenza nella poluere, & erpicandola almeno due volte dentro, oltre le erpicature fatte alla segalla s'incorpora talmente in quella terra, che ue ne resta poca che non s'appigli. Ma seminandola di Marzo, non tanto nò può nascere così bene, come fa ne i detti giorni (per esser gittata sopra la terra dura) ma muore anco tutta quella, che rimane sopra le foglie della biada. Et oltre che questa di Agosto, & de' detti giorni di Settembre, è più alta al San Martino seguente, che non è quella della primavera, quando si tagliano le biade, non teme, ne anche le pioggie, i freddi, & la secchezza per esser benissimo radicata. Laonde, segandola da poi subito che saranno tagliate quelle biade, nò pur si farà vna bona stoppia trifogliata, ma produrrà etiandio due segate di fieno, se però il tempo non le farà molto contrario. Et questo posso dir per la lunga pratica, benché fin'hora pochi mi habbiano imitato.

VINC. Qual semenza ui par migliore per seminar questo trifoglio, quella che ha attorno la guscia, o quell'altra che n'è senza, & ben netta?

*Che la se
menza del
trifoglio
in guscia
è miglio-
re di quel
la che è fa-
ta fuori.*

GIO. BAT. Non è dubbio, che quella della guscia è assai migliore, per hauere i grani più viuaci, & perche ui presta aiuto nel farli nascere. Et coloro che la fanno fuori della bulla, non per altro la nettano, che per conseruarla in poco luogo, & per commodar' i compratori, che la portano di lontano.

VINC. Quanta somma dell'vna, o dell'altra semenza ui pare, che se ne dia a ciascun iugero di terra.

*Quanta se
menza vi
uole per
far pro-
dur del fie-
no assai.*

GIO. BAT. A far che vn terreno ben netto di tal misura, produchi del fieno assai, non bisogna seminarui manco di cinque pesi di buona bulla, ouer mezzo di bella semenza netta; & specialmente al Marzo per le cose dette. Percioche, quanto più se ne spargerà di manco, tanto più ella nascerà rara, & le cattive herbe maggiormente ui ueniranno in luogo del buon trifoglio. Et però, si come sono da biasmar questi, che seminano tai semenze scariamente, benché i terreni siano ben netti, così nò sono da lodar coloro, che li spargono abundantemente in quei che sono sporchi, perche tutti raccoglieranno poco fieno.

VINC. Poscia che mi hauete mostrato chiaramente quanto impor-

ta

ta questo seminar di trifoglio; ui prego che mi diciate anco del modo, che si tiene a pratar un campo per sempre.

GIO. BAT. Bisogna primamente nel verno vgualarlo bene, & dapoï ararlo tutto sottilmente senza solchi maestrali almeno due volte per lungo, & per trauerso, & erpicarlo anco ogni fiata benissimo. Onde, essendo ben netto, & ben ordinato, & ben letamato, bisogna parimente ararlo, & seminarlo di vena, pur senza solchi maestrali, & erpicato lo vna volta, seminar sopra la semenza di trifoglio abondantemente, per le cagioni c'hauete intese; erpicandola almeno due uolte dentro. Et come sarà tagliata la vena, alla fine di Giugno, ancor'a mezo Luglio sia segato la stoppia per gli animali, & dapoï si fieno che venira. Nô mândando mai a letamare quel prato ogn'anno, & massimamente quâdo non ui è acqua per adacquarlo; ma hauendola, passato il primo anno, sia cacciata addosso tutto il verno per ogni luogo; percioche a questo modo si farà sempre piu grasso, piu spesso, & piu abondante di herba.

*Del pratar
un câpo p
sempre, &
dell'ingras
sarlo a più
modi.*

VIN. Hauereffe altri modi per giouar maggiormente a simili prati?

*Di quâto
beneficio è
la poluere,
che si racco
glie per le
strade.*

GIO. BAT. Per far che abondino d'herbe, non vi è cosa pari al letame mescolato con la poluere; percioche, oltra che costa manco del puro di stalla, fa produr anco assai piu pastura d'ogni altra grassa. Et però si raccoglie prima la poluere per le vie frequentate al tempo del gran caldo, ben secca, & si conduce nel cortile, o più tosto nel prato, che si hà da letamare, laquale ha tuttauia con seco dello sterco de gli animali, della paglia, & delle altre grasse. Et seminate che siano le biade, tutto quel letame che si caua dalle stalle, si conduce di volta in volta doue sia tal poluere bene ammicchiata, & nello scaricarlo si mescola benissimo con lei di mano in mano per metà, fin che ui è da crescere cota l materia. Laqual si lascia così finche è dalle acque, & dal gelo ben trafitta, & ben matura. Onde spargendola al Gennaro, o al Febbraro per lo prato, rende (come ho detto) assai piu herba, che non farebbe altrotanto letame puro di stalla; percioche questa mistura essendosi fatta così minuta, penetra più alle radici d'ogni herba, che non fa quel letame, ilquale restando grosso, gioua manco a i prati che a gli aratori, per non poterli incorporar in quelli così, come fa in questi.

VIN. Chi non hauesse letame da componer con questa poluere, non farebb'ella anco buona per far produr dell'herba in copia, quâdo si spargesse così pura innanzi il verno?

GIO. BAT. Non solamente farebbe perfetta a i prati, & alle biade, quando se gliene desse almeno dieci carra per iugero, spargendola come si fa lo sterco de' colombi; ma alle viti ancora, dandone vna palata per gamba, quando si colmono all'Ottobre.

VIN.

VINC. Mi piace ch'ella sia così buona per le uiti, poiche si spargna il letame puro, ilqual'è perfetto per li terreni a ratorij, ma non sò come sia bene a darla alle biade, per esser sì potente nel far produr l'herba.

GIO. BAT. Voi hauereste ragione quando fusse arata sotto, come si fa il letame: ma a spargerla sopra al S. Martino, si mortifica talmente dal freddo, che ella non può fare, che non le sia di giouamēto grande.

VINC. Vi prego, che mi diciate ancora quante grasse sapete, oltra queste dette; accioche io sappia con quante vie possa far produrre a i prati dell'herba in quantità.

*Altri mo-
di per in-
grassar i
campi.*

GIO. BAT. Primamente vi sono buone le curature de gli adacquato-
ri, & fossi loro, lequali siano però posate a mucchi per qualche mese. Ol-
tra che lodo a curar le strade nel verno, et lasciar quel fango a mucchio
fin che si conduce al fin di Marzo per li prati. Ma sono migliori le cura-
ture dell'ara, delle corti, le spazzature delle case, lo sterco de' polli, &
quello de' colombi, le quali cose giouano tanto più; quanto sono ben
marcite. Vero è, ch'egli è gran beneficio, & con poca spesa, il sollecitar
le acque il verno nel farle correr sopra, giorno, & notte (potendolo fa-
re) & particolarmente quando le foglie cadono; fregando, & redabolā
do più volte a quel tempo i vasi maestrali co i rastelli di ferro, redaboli,
rastri, zappe, erpici, & altri stromenti atti a commouer le grasse, che si
trouano sul fondo di quelli, accioche maggiormente corrano insieme
con le acque per ogni luogo. Facendo questo di Nouembre, di Decem-
bre, di Gennaro, & di Febraro: ma non mai a' prati trifogliati, che si ara-
no il secondo anno per seminarui i lini, & frumenti: per cioche morireb-
be ogni sorte di trifoglio. Auuertendo ancora a non far correre l'acqua
sopra a i prati vecchi, quando sono gli eccessiui freddi, se ella non ha
da continouare: per cioche, quando mancasse, quella cotica patirebbe
molto per il gelo.

*Di quāto
utile son
le lapene
vafi cor-
renti di
acqua.*

Io commendo non poco gl'inuentori delle lupe di grasse, che si fan-
no a i cantoni de' vasi, tanto profonde, & lunghe, che nel uoltarsi le ac-
que, che continouamente corrono sopra, ne adunano dentro tanta quā-
tità, che nel curarle all'Autūno, & carrettarle alla Primavera per li pra-
ti, o per li campi, quando si arano, ne restano con poca spesa molto be-
neficiati. Facendo etiandio di queste lupe ne i fossi maestrali, che cor-
rono di acqua tutto l'anno, lequali siano lunghe almeno vn cauezzo, &
lontane una dall'altra, tre, o quattro.

*Di quan-
to utile ap-
portailrac-
coglier le
grasse per
le strade.*

VINC. Non manco sono da lodar coloro, che hāno drizzati tanti po-
uerini, che per la città nostra raccolgono tutto'l giorno ne i gerletti lo
sterco, secondo che passano i caualli, & buoi, di contrada in contrada,
ilquale apporta grande utilità a i campi suburbani, & beneficio a quei
fan-

fanciulli, che lo vendono dui quattrini il gierletto, cosa che anco v'è cre-
scendo ogn'hora più per le ville.

GIO. BAT. Da qui si vede quanta è grande la industria, che s'vsa tra
noi nell'accumular diuerse grasse, per lequali non è marauiglia se i no-
stri campi (benche generalmēte siano per natura sterili) producono più
ricolto d'anno in anno, di quel che fanno i buoni di molti paesi.

VINC. Dapoi che habbiamo detto assai di queste tante grasse, desi-
dero che mi diciate anco qualche via per vguagliare i prati, che hanno
i dossi, & valli. Per cioche, si come ogni campo, ancorche non si adac-
qui stà ben vguale, & piano: maggiormente questo conuien ad ogni pra-
to, & specialmente quando si adacqua.

GIO. BAT. Per abbassar vn dosso non molto largo, & lungo: dico
che si taglia la cotica del prato in tanti quadretti, che siano lūghi, & lar-
ghi non più d'un braccio, & non men grossi di quattro dita, iquali non
solamente si leuano in total modo, che non si rampono nel ponerli dal
lato: ma etiādio, cauato via quel terreno superfluo, si ritornano dapoi
di mano in mano, al suo luogo con sì bell'ordine, che quella cotica non
resta di produrre l'herba, come di prima. Ma se'l dosso tiene spatio as-
sai, per manco spesa, si leua via la cotica à pezzo à pezzo col terreno,
o più tosto si ara, si riduce l'vno, & l'altro in più mucchi: accioche si cuo-
cano dal gran gelo, & dal gran caldo; & che dopo vn'anno si spargano
al Decembre, & al Gennaro, doue è più magro il fondo; per cioche vi
produrranno per più anni, dell'herba in copia. Et se per caso quel dosso
fusse alto assai, all'hora si cōduce quel terreno con la cotica ne i più bas-
si luoghi, & si rastella poi al Febraro co i rastelli di ferro benissimo di
onde è leuato, & anco vi si semina il trifoglio, spargendoui dapoi del le-
rame minuto, & non mancando a rastellare, & seminare al modo det-
to, quanto sarà condotto quel terreno nelle valli: atteso che l'vna, &
l'altra parte si praterà più facilmente.

Quanto sia poi dell'empire le vallette, & specilmēte doue giace l'ac-
qua, bisogna prima empirle con quella, & dopò fìccarui all'hora tanti
bastoncelli lunghi, & curti, quāto si troua la larghezza, & altezza sua:
ponendoli lontani l'vn dall'altro non più di due braccia con le cime di
sopra dell'acqua, com'è grosso vn dito, & non di più: accioche leuando
da la vja, o lasciandola smarrire, si veggad a quei bastoncelli la quantità di
terreno che vi bisogna, alqual sia condotto di luogo in luogo, finche a
pena si vedano.

VINC. Perche poco mi varrebbero questi secreti, se poi non sapessi
proueder'alle topine, che tanto rouinano i prati, i lini, & i giardini
nel gittar la terra fuori delle loro tane: però mi farebbe caro, se mi
mostra-

Quanto è
industriose
i Brescia-
ni nell'ac-
cumular
le grasse.

Modo per
vgualar
bene i pra-
ti.

Tre vie
di strug-
ger le copie
ne.

mostraste qualche modo di poterle estermiare.

GIO. BAT. Tre vie vi sono per pigliarle. La prima è, che bisogna farle la guardia, quando comincia a comparir il Sole ne i luoghi doue han han gittata vltimamente la terra; percioche in quell'hora medesima sogliono regittarla fuori. Che hauendo chi li attende, ò badile, o vanga in quel gittar che fanno, facilmente se leuarà fuor di quelle buche.

La seconda è, che doue han cauato di fresco si mandi l'acqua, perche tantosto che la sentiranno, vscirāno fuori per ridursi sopra qualche doso: onde all'hora si ammazzaranno, & si pigliaranno anco viue.

La terza è, che pigliatone vna viuua nel mese di Marzo, al qual tempo vanno in amore, si deue porr' in vn bacile, o paroletto la sera doppo l'Aue Maria, il quale sia primamente sotterrato in tal modo, che l'orlo sia vguale alla terra, che vi si troua attorno; accioche possano saltarui dentro quando la prigionera griderà la notte; onde quelle che la sentiranno (per hauer l'vdito perfettissimo) caminando al modo loro entreranno nel vaso ad vna ad vna per aiutarlo: E quante più ue n'entreranno tanto maggiormente gridaranno, nè pur vna potrà vscire, per esser quel vaso di dentro liscio.

VINC. Poisia che io resto satisfatto di questa bella inuentione, non posso fare, che non ui preghi anco d'vn'altra, benchè sia difficile. Et questa è la spietata crudeltà, che fanno i vermi alle biade, dopò che sono nate fin che si tagliano, il che è d'altro dolore, che non è la tempesta; percioche questa rouina in vn subito, & quelli per molti mesi non cessano di roder le biade, & quasi il cuore; alli suenturati Agricoltori.

GIO. BAT. Io non mi marauiglio, se gli Agricoltori hebbero sempre questa maleditione per cosa disperata: ma ben mi stupisco delle citra, castelli, & ville, che non pongano taglia addosso a questi pestiferi animalletti i quali sono la rouina di molti massari, & patroni & alle volte accrescono le carestie; Che se si facesse questo, se ne raccoglierebbono le migliaia di sacchi, come più volte si è fatto delle fanfogne, che rodono talmente i pāpini, che le uiti, & vue paiono abbrusciate; Ma perche ui è poca speranza di tal prouisione, dirò almenò quel poco che possono fare i diligenti Agricoltori per distruggerli.

Modi per
distrugge-
re i vermi
che rodo-
no le via-
de.

Primamente si sa, che fra i uermi, che rodono le nostre biade, i più dannosi sono quelli, che noi chiamiamo zaccarole, grossi, & lunghi poco meno di un mediocre dito: i quali, per esser di natura fridigissimi, non elcon mai fuor di terra: ma quanto più cresce il caldo, tanto più si approssimano alla superficie. Et però si distruggono con più facilità nel gran caldo, che d'altro tempo. Bisogna adunque, che
l'Agri-

l'Agricoltore fondi all' hora l' aratro, & ari sottilmente; percioche si come nella prima aratura si scopriranno la maggior parte; così nella seconda, & più nella terza, pochi faranno, che non siano veduti. Ma perche egli non potrà tutt' a vn tempo arare, & ammazzarli; però sarà bene hauere vna persona che lo seguiti con vn canestro, & metterli dietro viuui, ò morti, secondo che l' aratro li scoprirà; per darli poi alle galline, le quali diueranno grasse, & faranno degli ouai assai. Basta, che chi farà ben questo, vedrà, che in due, ò tre arature, non ve ne restaranno se non pochissimi.

Ancora si possono ammazzare a vn' altro modo ne i cāpi, che s' adacquano, che faranno rotti cō l' aratro di Giugno, ò di Luglio; & è, che essendo ben' arso quel terren dal Sole; vi si ponga dopò nona adosso l' acqua; ma con sl' fatto modo, che ella vada lètamente di man in mano, per tutto il campo, & si lascia suso fin tanto (& non più) che quei vermi sian venuti fuor di terra per fuggir la morte. Onde non pūr essi vi annegaranno, & farāno beccati da gli vecelli, ò si potranno raccogliere con le mani, ò pale, o con altri stromenti: ma si distruggeranno i lucertoni, musolini, forzi, ropine, & quanti animalletti dannuoli sono fra due terre.

VINC. Mai non intesi questi secreti. Sò ben che molti seminano de' lupini per ingrassar' i campi, & anco (come alcuni credono) per far morir questi animalletti, o almen per farli ritirare al basso.

GIO. BAT. Lodo ancor' io il seminarli di Luglio nella seconda aratura per ingrassar' i terreni magri; ma non già in quelli che sono freddi: perche restano piccoli, & manco san morir i vermi. Vero è, che per quell' anno non molestano le biade seminate; percioche, andādo per roderle, & trouando prima i lupini essere amarissimi, si ritirano al basso. Ma sappiate, che per ingrassare i campi è d' altra vtilità il seminare i fascioli subito, che l' frumento, & stipula son leuati fuori: percioche non vi va se non due quarte il iugero, & de' lupini cinque o sei: Et doue questi non danno frutto alcuno, quelli andando buon tempo, rendono due, & tre sowe per iugero: oltra che per zapparli, si netta anco quel terreno. Poi voltandoli senza segarli altramente, sotto terra con l' aratro, & seminandoui il frumento, non manco beneficio li renderanno, che farebbono i lupini. Et benchè i vermi si nodriranno in quelli (per non essere amari) però non molesteranno il frumento.

Altri modi contra i vermi, & per ingrassar i campi.

VINC. Mi piace questa inuentione dei fascioli: percioche, appreso quello che voi dite, si fa anco se non un' aratura per seminarli.

GIO. BAT. Vi è ancora un' altro rimedio, che si come doue è stato il miglio, seminandoui il frumento, ò altra biada, questi animalletti non ui danneggiano cosa alcuna; conciosia che si pascono de' festuchi,

& peducci che vi restano sotterrati dall'aratro, dappoi che'l miglio è leuato dal campo, segato il miglierizzo; così si conduca questo nel campo colturato, & si sparga talmente sopra, che resti ben coperto: che volendolo poi sotto terra cò l'aratro, vi si può sicuramente seminare ogni biada, atteso che si nodriranno in quel medesimo.

VINC. Se hauete etiandio de gli altri modi per ingrassare i campi, mi farete cosa grata se me li direte tutti.

Dieci modi per ingrassare i campi.

GIO. BAT. Il primo modo per beneficiare ogni terreno magro, & più generale, è a lasciarlo posare almeno vn'anno: o due, ma ararlo più volte di uerno, & di state, fin che si semina di biada.

Il secondo è a cauare le ripe da ogni lato del campo per due cauezi, innanzi del uerno (abbassandole uerso i fossi almè due uangate) & nel buttar quel terreno a modo di un'argine, mescolarlo di mano in mano con la calcina nuoua, poi che si cuocerà talmente, che conducendolo per tutto il campo al fin di Febraio, farà produr più raccolto, che non farà qual si voglia letame.

Il terzo modo è romperlo al San Martino seguente al frumento tolto fuori, & poi ararlo vn'altra volta alla fine di Gennaro, di Marzo, & di Maggio, anco dopo San Bernardino; per seminarui all'hora i fascioli, & dappoi vn'altra volta quando si seminerà il frumento, o'altra biada.

Il quarto è letamarlo bene con letame, che sia più tosto fatto di fresco, che vecchio, & darlo per Luna crescente poco innanzi del seminare, & sotterarlo con l'aratro quanto più presto si può, accioche non sia arso dal Sole, & da i venti: percioche quanto più è sparso, & riuoltato sotto fresco, tanto maggiormente morbidisce, & gioua a tutti i grani, & alle altre semenze. Vero è: che'l produce piu copia di herbe, che non fa il letame vecchio, laqual cosa è biasimata da gli antichi, benchè da noi Bresciani la lunga pratica fa offeruare il modo detto.

Il quinto è, che essendo il terren leggiero, si faccia andar di continuo uo al Febrato, dell'acqua buona sopra la biada, almeno per dieci giorni: percioche vi giouerà, come s'ella fusse letame.

Il sesto, è brusciarui le stoppie, & altre herbe, dappoi che è mietuto, & per maggior beneficio brusciarui delle legne, chi ne ha abbondanza empiendo i solchi maestrali dall'vn capo all'altro, & poi dargli il fuoco, perche ella bruscerà tutta in poco tempo, & beneficerà quanto sarà giunto quel fuoco, & anco doue quella cenere sarà sparsa.

Il settimo, è lo spargerui della calcina, laquale ingrassa grandemēte, & netta benissimo ogni terreno dalle cattiuè herbe.

L'ottauo modo, è lo spargerui ancora la terra cauata per fare il salnitro,

nitro quando è finita di cuocere, & che egli è finito di fare.

Il nono è (com'ho detto) il dare sopra le biade dopò San Martino, la poluere raccolta nel gran caldo per le strade frequenti.

Il decimo, & ultimo modo (benche ne potrei dir de gli altri) è il seminarui nō solamēte de' lupini, e fascioli (come ho anco detto) ma etiā dio della vecchia, faua minuta, & senauro: & sotterrare qual si voglia cosa con l'aratro, quando si seminano le biade. Et quì faccio fine, per essere l'hora tarda, & perche mi pare, che habbiamo ragionato assai.

V E N. Tutte queste cose sono di gran beneficio: eccetto che sarebbe più la spesa del bruscicar le legne, & del sparger la calcina (per esser à noi di tanto costo) che non sarebbe la vtilità dell'ingrassar la terra, & bruscicar le cattive herbe con le loro radici. Et nō meno sarebbe il bruscicar le stoppie quando è miētuto, percioche è d'altro beneficio al nostro paese, (ilquale per natura è così sterile) à consumarle sotto à gli animali; compartedone poi bene stercoreate a i campi, che bruscicar come si fa ceuano già più anni: atteso che all'hora non vi era la buona intelligentia del ben coltiuarle, che hora si vede, & tuttauia vā crescendo di bene in meglio. Ne questo ho detto per contradirui, anzi vi ringrazio di quante cose mi hauete detto sì cortesemente in questa honorata professione. Et che questo sia vero, vi prometto di ritornar domani, sperando, che non manco mi siate liberale nel chiarirmi delle altre cose, che io sono per domandarui.

GIO. BAT. Et io ancora mi obbligo di ragionarui di quanto sarà il desiderio vostro, & tutti quelli altri giorni, che voi designarete.

It fine della prima giornata.





LA
SECONDA GIORNATA
DELL'AGRICOLTURA.

DI M. AGOSTIN GALLO.

*Nellaquale si tratta dell'herba Medica, &
dell'altre cose utili all'Agricoltura.*



DESIDERO grandemēte M. Vincenzo Maggio di offeruar la promessa fatta all'Auogadro; non hebbe a pena desinato, che andò al suo bel luogo; doue smontato; lo ritrouò nella molto bella capelletta fabricata in capo del giardino, la quale riguarda a Tramontana, & a rimpetto del gran pergolato, che lo diuide. Onde, salutatosi prima l'vn l'altro, & postosi a sedere; doppo che hebbero ragionato alquanto della vaghezza di quel sito, & delle figure, dipinte, che vi son'attorno: il Maggio, per non perder tē po, cominciò a dire. Hora, che ci ritrouiamo in questo fresco luogo, caro mi farà, che voi M. Gio. Battista mi diciate le qualità della vostra florida herba Medica, poiche nō hò mai inteso la natura sua, nè il modo d'alleuarla.

*Trattato
dell'her-
ba Medi-
ca.*

GIO. BAT. Voi non poteuate chiedermi cosa più grata, che il ragionare di questa pretiosa pastura; percioche nō solamente è sempre sana a gli armenti: ma essendo posta in terreno conueniente a lei, rende frutto totalmente per vinti, & trent'anni, che (come dice anco Collumela) vn iugero Romano, per l'ordinario, debbe far le spese vn'anno a tre caualli; & massimamente quando è accōmodato d'acqua per adacquarlo, o essendone priuo, che l' sia almen de' migliori, & ben grasso. Percioche quāto più sarà morbido, nō meno q̃sta singolar pastura, si segarà (fuor del primo anno) cinque, & sei, & anco fin sette volte ne gl'altri seguēti.

VINC. Essendo questa così vtile herba cosa antica, per qual cagione
non

monè in più luoghi della Italia? & particolarmente in questo paese, il quale è dotato delle migliori cose, che si possono raccogliere per conto del ben coltiuare la terra.

GIO. BAT. Questa delicata pastura fu distrutta da i Gotti con le tante belle cose della infelicissima Italia, onde per essersi conseruata in pochi luoghi della Spagna, & poi tarda ritornata a Napoli, a Volterra, a Scandiano, & finalmente è giunta in grembo d'alcuni nostri cittadini, che la essaltano, & specialmente il nobile M. Herculano Cuccho, Agricoltore molto raro.

VINC. Quali terreni vi paiono migliori per seminarla, & per farla nascere benissimo?

GIO. BAT. Ella vien solamente bella ne i leggieri, casalini, & ladini, ma non si può fallare a seminarla in tutti quei cāpi, che producono bel lino, arandoli, o più tosto vangandoli p Luna vecchia, & in tēpo asciutto; accioche l'herbe muoiano. Ma poi perche si debbe fare ogni possibile per farla nascere senza altre herbe, bisogna prima, che quel campo sia bē piano, netto, grasso, bene arato, & bene erpicato per lūgo, et per trauerso a prese senza solchi maestrali. Cominciando al Giugno, & dappoi all'Agosto, all'Ottobre, al Decēbre, & al Febraio, accioche quel terreno, & herbe siano bene mortificate dal caldo, & dal gelo. Et passato S. Gregorio, o almeno mezo Aprile sia caricato di letame vecchio, et sotterrato subito cō l'aratro. Et come è bene arato, & erpicato tutto piano senza solchi quel campo, si sparga la semenza mescolata col panico, & dappoi si rastelli benissimo coi rastelli di legno nō troppo rari di denti p esser nemica del ferro. Ne per lo panico patirà; percioche nella prima segata, si taglierà tenero, ilquale morirà totalmēte, che le altre segate riuscirāno senza cattive herbe; conciosia che ritrouandosi ella bene spessa, & fatta potente, nō potranno hauer luogo di nascere, come habbbono fatto, quādo non vi fusse stato panico. Auuertēdo però, che quel terreno sia in amore, perche altramēte tal semenza nō nascerebbe se nō cō difficoltà; & anco quando non fosse preparato quel terreno al modo detto, sarebbe cosa perfetta a criuellarlo, & far poi le altre dette.

VINC. Quanta semenza vi vuole a seminar questa sì buona pastura?

GIO. BAT. Vi bisognano almeno tre oncie per tauola, che fanno vinticinque libre al iugero; ma chi ne dasse anco di più, farebbe meglio. Percioche quanto più nasce spessa, tanto maggior quātità produce d'herba, oltra che (come ho detto) non vi nascono altre herbe, se non cō difficoltà. Non mancando però a seminarla per Luna nuoua, & nell'hora tarda: percioche essendo inhumidita dalla rugiada, nascerà con facilità, & seminandola nel caldo creparebbe sempre.

Poi essendoui acqua, bisogna la prima volta adacquarla più piano; perche quando si adacquale con impeto, facilmente si sterparebbe in parte. Et manco bisogna adacquarla dopò Settembre infino che è passato Aprile. Vero è, che potrebbe esser tanta secchezza all' Ottobre, & al principio d' Aprile, che farebbe bene a bagnarla, ma leggiermente. Auuègi, che vi sono alcuni nostri cittadini, che restano di adacquarla, perche le danno tãta copia di letame perfetto, ch'ella è sèpre morbida.

Vn. Vorrei sapere ancora quãdo è da legare, & come si dee ordinate.

Gio. Bar. Si taglia la prima volta ogni anno, intorno a gli otto della Luna, percioche per l'ordinario, si sega anco ogni trenta giorni. Ma nõ si lascia mai tal'herba a mucchio più d'vn giorno, & medesima mente quella del trifoglio; percioche, come sta di più in vn luogo, si scalda di tal sorte, che fa morire tutta quell'altra, che si troua sotto, la quale più non rinasce. Et però non solamente sta bene a farla seccare più tosto, che si può, ma quando non si potesse, non si manchi ogni dì a poner quei mucchi in altri luoghi. * Auuertendo a non lasciarla pascere, perche patisce tanto dal dente, & dal fiato delle bestie, che ella non produce, ò cresce se non malamente, ò che del tutto muore.

Quanto poi al raccogliere la semenza di questa Medica, discò che nõ si può tener il primo anno (per esser debile) ma gli altri sì: tenendo la fucòda tagliata, perche matura nel caldo di Maggio, di Giugno, & di Luglio: come non vi vuole manco tempo, benchè quella parte fa anco facilmente da poi due segate. Ma bisogna che i cornicelli doue ella si troua dentro, siano talmente secchi, che nello spezzarli vi si ueggano ben maturi, cioè quando sono diuenuti gialli. Et perche le herbe medesime ne producono alle volte delle altre nuoue (per tardar tãto a segar le prime) le quali facilmete si piegano, & qualche volta, vann'a terra, però bisogna vfar buona diligentia nel tagliare con vn focchello ben tagliente tutte quelle cime, che han' i cornicelli, & porle di mano in mano ne i sacchi, & notarli nell'ara ben netta facendole seccare, & battere: et dapoi leuato via quel pagliuzzo, si criuellerà con erinel minuto tal semenza, & i nõ ben netti cornicelli si tornerãno a batter tãte volte, fin che restino ben distatti. Seracciando poi quanto sarà passato dal criuellò; percioche quella poluere anderà in terra, & la semenza rimanerà dẽtro con la bulla, laquale nel venir'a cima si leuata di uolta in uolta cõ la mano finche la semenza resti ben monda. Ma perche non si può canar tutta la semenza da i cornicelli ritorti, ne rimane nella bulla, però è bene a seruarla, & darla sopra alla semenza, che sarà primamente sparsa, & poi rastellare benissimo ogni cosa insieme; Che facendo ben queste cose, non si raccoglierà manco di cento libre di semenza per iugero,

&

& due carta di pastura tagliata con la falce, laquale non sarà inferiore al fieno, fuori che sarà più matura.

VINC. Credete voi, che questa herba sia così buona verde a gli armenti, come quando è fatta in fieno?

G. B. Anzi che ordinariamente la mägiano più volëtieri verde, ma bisogna dargliela vn dì dapoi, ch'è tagliata; percioche potrebbò patire per la troppo morbidezza, ch'è in lei, quãdo la mägiassero fresca, & nõ passa. Ma dandola al modo detto non s'alda, nè offende gli animali, come fa il trifoglio, & altre herbe fresche, anzi li mätiene sani, e gagliardi.

VINC. Hora, che resto satisfatto di questa pastura, vorrei saper nõ meno, come si debbono tagliare, & ordinare, & anco cõseruare i fieni.

GIO. BAT. Essendo possibile; dico, che si taglino per Luna nuoua: percioche quei prati produranno più facilmete l'herba, che non farebbono quãdo è vecchia; tagliãdoli anco più tosto teneri, che troppo maturi; conciosia che restano più saporiti, & ingrassano più gli animali. Et oltra che fanno produr gran copia di latte, & quei prati ritornano più presto a crescere. Quando i malghesi, & pecorari vengono al principio di Ottobre alle cassine, ritrouano le herbe alte da pascere, & i fieni sul fenile bene ordinati. Et simili huomini pigliano mal volentieri fieno molto maturo: percioche non solo non fa abondar di latte i loro bestiami, & lo mangiano malamente; ma fa della rusia assai, la quale non è buona da altro, che di farne latte.

*Trattato
de' fieni.*

Poi nel segare i prati, siano sparfe quelle antene solamẽte, che si possono rastellar la sera, & ridurle in mucchi. Percioche quell'herba, che sarà distesa, & percossa dal Sole, & poi non ammucchiata auanti la notte, sarà danneggiata molto dalla seguente rugiada, laquale rode talmẽte il fior suo, che le vacche, & altre bestie la mangiano malamẽte quando è secca, oltra che sempre nel peso resta non poco leggiera.

Ancor si faccia ben seccar quel fieno, che hanno da mangiare i caualli, & buoi, che lauorano; atteso che darà loro più forza, & li farà mãco lubricare; & quell'altra, che hanno da mangiar le vacche, & le pecore, sia alquanto mal secco, & massimamente le due prime segate; percioche lo mangiano meglio, & fa produr loro del latte assai.

Quãto sia poi a quel che dite di cõseruar' i fieniche nõ si marciscano, dico che come sono posti sul fenile, vi sia posto anco sopra della paglia ben'asciutta, & alta per ogni luogo non mē d'vn braccio: percioche nõ tanto li conseruarà dal calore, & fetore della stalla, quanto che ella tirerà queste cose talmente a se, che niuna particella di quei fieni perirà. Et questa è la vera via del troncar' il gridare co i malghesi, & pecorari, i quali non cessano mai di gettar da parte quel fieno, che si troua vn

*A cõser-
uar i fe-
ni, che nõ
marciscano.*

C 3 poco

poco moffolente, ò alquanto humido per lo ruoto, o per lo calore della stalla. Il qual fieno, con la importunità del giidare, & lamentarsi vaglion o finalmente per niente.

VINC. Tanto più mi è caro questo rimedio della paglia, quanto che i pastori, & i bergamini mi han più volte posto in disperatione di non tri fogliar campo alcuno, & quei pochi vecchi di farli arare.

GIO. BAT. Non faceste mai arare simili pratiche se pur non vi piacessero così, meglio sarebbe farli bruciare, Inventione per certo utilissima a quei luoghi, che sono a proposito, & che non producono fieno, Percioche si raccoglie più anni tanto raccolto di segala, di frumento, & di miglio, che quasi è cosa da non credere.

VINC. Quali ordini si offeruano nel bruciare questi prati, & come si caua tanto frutto?

*Trattato
del bru-
sciare i
prati, che
sono a pro-
posito.*

GIO. BAT. Non ogni prato (benche tristo) è buono da bruciare, come i ghiarosi, o gessosi, o cretosi, & quelli che non hanno in cima almeno tre dita di buon terreno; ma si bene si hanno da bruciare gli aridi, & che producono poca herba, o che sono ben coticati, & ben radicati di herbe più tosto cattive, che di buone. Percioche tagliando le lotte, stāno insieme come se fossero tate pelli di pecore. Et questo si fa nel grā caldo, cominciādo all'Aprile sin per tutto Agosto. Ma meglio è all'Aprile, per seminarui il miglio, & dapoī la segala, o frumentata, & nō frumento per li dui primi anni; perche andarebbe a terra per la troppa morbidezza, laquale vi si caua col miglio per più anni, secondo la possanza di quel terreno, cōciosia che se ne trouano alcune volte di tanta grassezza, & potentia, che sopportano per otto, & dieci anni continoui miglio, & segala, o frumentata, o frumento.

Poi a bruciarli, bisogna fare come fan gli huomini eccellenti a questo. I quali essendo forniti di zapponi ben taglienti, e ben fatti per simil affetto, tagliano la cotica del prato in lotte lunghe vn braccio, & mezo, & larghe non più di vno, & poi in altezza non meno di due dita. Onde pigliandone come farebbon d'odici braccia per quadro, 'a taglia per dritto dall'vn capo all'altro, & dapoī vn'altra simile tagliata lōtana da quella vn braccio, tagliandone vna per ogni braccio, e mezo, & drizzandole in piedi, di mā, in mano, fin che son finiti tutti quei dieci, o dodici tagli per quella via. Facēdone poi anco per trauerfo, & lōtani l'vn dall'altro non meno d'vn braccio, e mezo. Lequali lotte, oltra che restano lunghe vn braccio, e mezo, & larghe vno, le tagliano, & leuano, e cōciai no (dandole col piede, & riuolgendole a dietro) di vna in vna, a fila verso il Sole in piedi, & aperte, dico con tanta agilità, e prestezza, ch'egli è vna marauiglia da mirare. Onde, secche in otto, ò dieci dì bē dal Sole, le
bruscia

brusciano comodandole però prima di mano in mano a guisa, d'un fornelletto tondo con vn buco da vn lato, in fondo, per poterui dar il fuoco, il quale sia largo di dentro non men di due braccia. Ponendo il primo cerchio di lotte doppiate a modo d'un foglio di carta, & poi dell'altre scèpie con l'erba di sotto, facendo questo di cerchio in cerchio, fin che ogni fornello sia alto vn braccio, e mezzo. Mettendo da poi dentro vn poco di paglia, & sopra a quelle lotte due fascine a trauerso, per inuoltare meglio con le altre che vi vanno; restringendo però di cerchio, in cerchio ogn'ora più, fin che ha finito d'inuoltare con quelle lotte, che bastano. Et finiti quei fornelli, che essi diuisano, li danno il fuoco, il quale bruciando la paglia, fascine, & lotte, dura vinti, & vintiquattro hore innanzi sia finito. I quali fornelli non sono mai abbandonati da quei lavoratori con forche di tre denti di ferro, nel conciare il fuoco, o lotte cadute: leuando le mal bruciate, & quelle, che sono doppie in fondo, & rimettendole tutte distese sopra i detti fornelli; per lo fuoco; che ascende in su. Et bruciati, che sono, li lasciano raffreddare per sei, o sette giorni, & poi spargono tutta la cenere di mano in mano, per tutto il campo; non lasciandone alcuna parte in quel lo spatio doue sono stati quei fornelli; percioche per esser ben cotto quel fondo, fruttará assai più, che non farà ogni altro luogo coperto di così perfetta poluere. Ne altro vi fanno, aspettando solamete, che piovua vn'a equa per tutto Maggio, accioche ella tempri, & incorpori quella cenere nella terra, arandola bassa, & non pigliandone con l'aratro più di quattro dita, quando si è per seminare il miglio intorno a gliotto di Giugno, & non accaderà a zapparlo per quattro, & più anni: attelochè non vi veniranno herbe cattive: ma solamente vi bisognerà cauare con la zappa quel miglio, che tal hor fusse nato troppo spesso: & seminare all'Ottobre, & non più presto della segale, o frumetata com'ho detto: percioche vi venirebbe troppo morbida.

VIN. Quanta spesa vi può entrare a conciare vn iugero di prato?

GIO. BAT. Ordinariamente si spendono dodici lire, o poco più; ma è la spesa fatta per vn'altra volta.

VINC. Benche il grande utile possa portare questa spesa, non si potrebbe però ritrouare vn'altra via, che non si spendesse tanto?

GIO. BAT. Vi sono alcuni, che nuouamente fanno con diligentia le lotte co' l'aratro, & poi le portano, & cocciano pure in fornelli al modo detto. A i quali, auuèga che paia, che non auanzino molto, per andarui più legna nel bruciarle; nondimeno, oltre che si espediscono assai più tosto, questo modo è anco più utile del primo, percioche si come i zapponi non tagliano la cortica più di tre dita: l'aratro trouando terri in buco di polpa, fonda almeno il doppio; onde, essendo ben bruciato re-

sta talmente morbido, che non men di dieci anni frutta tanto, che è cosa molto marauigliosa.

VIN. Non credete voi, che in tali campi venirebbe benissimo la Medica, per essere grassissimi, e perche non produrrebbono herba alcuna?

GIO. BAT. Non tanto vi venirebbe florida mente questa singolar pastura, ma chi desse tal terra a gli asparagi, a gli artichocchi, alli cedri, & alle altre piante gentili, non è dubbio, ch'ella auanzarebbe ogni altra grassa pure assai.

VIN. Perche si vede anco l'utilità grande, che riesce a seminare i risi ne i campi magri, & sporchi, poi che si riducono in buono stato: mi farà caro, che mi diciate i modi, che si offeruano.

*Trattato
de i risi.*

GIO. BAT. Seminando ne i campi detti, tanto più ne producono, quanto sono più potenti quei terreni, iquali uogliono etiamdio manco acqua de deboli, & leggieri, laquale non può giouar loro, se non sono bene vgui, o almen non sia sostenuta con gli argini. Si ara adunque il campo auanti il gelo, & poi si ritaglia al fin di Genajo, & s'interza, & si semina al principio di Aprile con quattro quartedi bellan semenza per iugero, laquale sia stata nell'acqua vn giorno, accioc heasca più presto; anzi vi sono alcuni, che la pongono dritto, essendo ne i sacchi, & la lasciano così fin che quei grani germogliano & dappoi si seminano. Hauendo però fatto prima gli arginetti per lungo, & per trauerso, spessi, & lontani l'vn dall'altro, quanto più, & meno quel campo è piano. Cosa, che ogni esperto Agricoltore vede con l'acqua, che di luogo in luogo mostra à qual modo vi vāno fatti quelli, che vi bisognano. Et oltre ch'egli è diligente nel lasciarla di quadro in quadro non più alta di due dita, con lo inondare vguualmente tutti, fa anco che ella non cessa di correre (eccetto in alcuni casi, che vi dirò) finche sono maturi i risi. Et ancora non manca a sollecitarla spesso vedendo come stan gli arginetti, & boccheti di luogo, in luogo, & prouedendo sempre a quanto fa bisogno. Ma quando s'immorbida troppo il riso, egli leua, & non la ritorna fin che non uede, che'l Sole l'abbia mortificato, & come vede che egli è per far la spica (sapendo ancore che all'hora fiorisce, & produce tutto ad vn tēpo il grano) subito radoppia l'acqua per assicurarla, che non sia nebbiato, come più volte auuiene, se non è difeso da lei. Basta, chi fa ben queste cose, può stare sicuro di raccogliere le dieci, e le quindeci, & le vinti some di riso per iugero. Et oltre, che se ne può seminare il secondo, & terzo anno (stando, che non produce minor raccolto del primo) è anco grande giouamento a quel campo per trouarsi bene grasso, & bene netto di quante herbe cattue, & animalletti dannuoli, che uicrano. Laonde sicuramente per due, & tre anni continui, u

si può

fi può seminar del frumento, o frumentata, che sempre vi venirano belli. Veramente se questo frutto non cagionasse così cattiuo aere, come fa per l'acqua, che vi vuole di continuo per cinque mesi, lodarei, che se ne seminasse quattro volte tanto, come si fa, per ciò che si vede quanta souentione rende a questo paese nel mangiarlo in minestra, & più nel macinarlo con la segala, & miglio insieme, o con quella solamente per fare pane con maggior utilità.

VINC. Qual' v'sanza vi par migliore circa il seminar le biade sopra terra, o volgerle sotto con l'aratro.

GIO. BAT. Non tãto son'alcuni, che prudentemẽte seminano sotto, & sopra come conuiene a i siti, & a i tempi tardi, o temperati, ma i più seminano secondo le loro v'sanze, le quali possono esser così cattiuę, come buone. Vero, è che quanto più si semina per tempo, tanto più si debbe seminar sopra, si perche i grani nascono più facilmente, per esser copetti cõ poca terra, che nõ fan quegli altri, che sono seminati sotto, che ne hanno sopra maggior somma, & si anco perche oprano piu cinque quarte nel figliuolare, che nõ fanno sei, & sette a seminarle tardamẽte. Ma se il seminar si tarda fin che sopraggiunga il freddo, allhora si debbe generalmente in tutte le sorti de' terreni seminar sotto, & coprire il frumento con l'aratro così leggiermente che non sia coperto più di quattro, o cinque dita dal terreno, ilquale si debbe anco erpear come di sopra. Et però fanno grandemente coloro, che hauendo seminato, sopra, mentre ch'il tempo è stato dolce (com'è cosa ragioneuole) coprendo di terra i grani con l'erpice non più di due dita, come poi compare il freddo, seminando sotto (come allhora stà bene) ve ne volgono adosso più d'un palmo: onde non è marauiglia se questi pueri grani quasi sempre muoiono in grandissima quantità per non poter spuntar fuori di terra, se non malamente, per trouarsi sotto di essa troppo sepolti. Et tanto più occorre questo, quanto più si tarda a seminarli.

*Del semi-
nar sotto,
è sopra le
biade.*

VINC. Quante quarte di bel frumento credete voi, che nascono di quarte sei seminate in vn iugero di terra ben'ordinata?

GIO. BAT. A punto io aspettaua, che voi mi dimandaste questa cosa tãto necessaria, poiche tutto il mōdo nõ si auuedesse d'un sì gran danno, ch'egli patisce, tuttauia per nõ seminar le biade, come dourebbe fare, lequali nascerebbono sparfe come fa il lino, & non a linee dritte, & lontane l'vna dall'altra quasi vn palmo, & più ancora, scõdo ch'è arato grosso quel terreno, ilqual errore non pur cagiona, che fra quelle nõ si veggono se non pochi, o niuni grani, ma fa che quei primamẽte seminati sparsi torrono insieme: onde per ritrouarsi suffocati l'vn dall'altro, non è poi marauiglia se ne nasce così poca parte, come fa.

*Quati po-
chi grani
nascono
delle bia-
de semina-
te.*

VINC.

VINC. A che modo mi mostrarete, che non nascono tutti, o almeno la maggior parte?

GIO. BAT. Hauete prima da sapere, che a seminar quarte sei di frumento in vn terreno di mediocre bontà, egli non rende (per l'ordinario) più di trenta quarte per iugero, cioè some due e meza; che viene a dar per ogni quarta cinque quarte; che se nascesse tutto, bisognarebbe anco che ogni spica non producesse più di cinque grani. Poi, si come dando le spiche dieci grani per spica, nascendo tutto dourebbe dar sessanta quarte, che sono cinque some, & non facendone più di due, e meza, è chiaro, che non nasca più della metà; così producendo vinti grani, & non facendo le cento vinti quarte (come dourebbe far quando nascesse tutto) che sono dieci some, ma solamente le due e meza, è certo, che non ne nasce più della quarta parte. Ma quando le spiche rendono quaranta grani l'vna (come generalmente possono fare in quei cāpi) si come quādo nascesse tutto quel frumento, renderebbe ducento quaranta quarte, che sono vinti some, & non facendone se non le due, e meza dette, si vede, che non nasce se non l'ottaua parte. Che è poi quando la maggior parte de' grani, che nascono, figliuolano anco più spiche. Che producendone almen due per grano, & non passando le due some, e meza è cosa certa, che non nasce se non di sedeci l'vno. Pensate poi quando molti grani producono le quattro, le sei, le dieci, & più spiche, & che per questo quei iugeri non passano le trenta quarte, quanta parte di frumento debba nascere.

VINC. Poscia che mi hauete fatto capace d'vn tanto danno, uorrei etiamdio che mi diceste donde procede quest'errore.

GIO. BAT. Certamente, che nō prouiene da gli uccelli, che alle volte beccano qualche particella di quei grani, che restano scoperti, o da' vermi, o da altri animalletti, che rodono gli altri sotto terra: percioche questo molte fiate falla, come si vede, che quando il grano è ruoltato sotto dall'aratro, gli uccelli nol possono beccare, & manco rodere i vermi, quando è seminato co i lupini, o co i fascioli, o migliarizzi, ouer che non ve ne sono. Et però la maggior colpa di questo è sempre di quel bifolco che ara, & semina: percioche, volendo che'l grano resti sotto terra, gitta prima via il frumēto bene sparso, e da poi nel volgerlo sotto cō l'aratro, lo fa correr a fila, secondo che uà arando; come ben si vede, che nascendo egli, esce dalla terra sempre in tante righe drite fra vn solco, & l'altro, quāte sono anco le arature fatte grosse, o sottili. Et medesimamēte auuiene quādo si semina il frumēto dopo che è arata la terra, percioche spargendole sopra le arature, che non si troua o piane, ma a costere, & vallette fatte per drittura dall'aratro, e quella parte, che cade delle vallette,

La ragione perche nascono sì poche biade.

lette vi si ferma, & tutta quell'altra, che cade sopra le coste della terra più leuata, subito si vnisce col detto, che è a basso. Di maniera, che erpicando dapoi, non solamente si coprono quegli istessi grani, che si ritrouano vniti in linee, ma trouandone qualcheduno su l'altro, si medesimo erpice gli vitta giu & li caccia addosso a tutti gl'altri.

VINC. In qual modo si debbon'adunque seminar le biade per farle nascere sparse come fa il lino, & non a righe dritte.

GIO. BAT. Volèdo seminar sopra, bisogna prima arar la terra, e spianarla cò l'erpice, & dapoi sparsa la semenza, ritorna ad erpicarla benissimo per lungo, & per trauerlo, & poi rastellar di colla in colla pure a trauerlo, stàdo vna persona da vn lato, & vn'altra all'incòtro, accioche sia ben rastellata. È vero, che son migliori i rastelli co i denti di ferro, che quei di legno; percioche ficcano i grani meglio nella terra, & maggiormente la tritano; & anco cauano benissimo le cattive herbe.

*Pia per
farnascer
le biade
quel più
che si può
sibila.*

VINC. Chi osseruasse ben queste cose, non tanto non si soffocarebbono i grani l'un l'altro, ma credo che si auanzarebbe il quarto, & forse più delle semenza. Ma però nò sò quanto farebbe bene a rastellare ne i terreni molto forti, atteso che nel tirare i rastelli se si tirarebbe anco la terra di mano in mano ne i solchi maestrali. I quali, come si trouano spianati, è dubbio, che'l frumento non perisca per le pioggie.

G. B. A questo è riparo; percioche cominciando a rastellar ne i solchi maestrali, e tirat a se la terra sin'à mezo delle colle, e nò più, nò solan, è te, nò si spianaràno in modo alcuno, ma si voteràno, & s'alzeràno ancor i colmi di quelle colle, le quali finite di rastellare da ogni lato al modo detto si potrà còzar la terra di quelli colmi, secòdo che vi sarà bisogno.

VINC. Che rimedio farebbe a quei terreni, che son talmente deboli, & maligni, che seminandoui le biade pure al modo detto, dal gran freddo, & dall'eccessiuo caldo, sarebbono morte quasi sempre?

GIO. BAT. Il rimedio è, che essendo arati, & erpicati quei terreni, si femini no primamente le biade, & s'incorporino d'tal sorte dentro cò l'erpice, che l'aratro nel riuolgere sotto, non possa farle correre a mucchio in fila, come sempre si erpicando, & rastellando dapoi benissimo al modo detto. Egli è il vero, che questo non si potrebbe far ne i terreni medesimi, quando vi fussero tagliati i migli, o fascioli, o altre rendite: conciosia che non si arano se non dopo che sono sparse le biade. Et però il meglio farebbe a seminarle in quei pagliuzzi, come si trouano, & poi ararli talmente sottili che si facessero almeo vn terzo di più di arature del solito; non fondando lo aratro se non quattro dita, o poco più, & erpicando parimente benissimo, percioche non si potrebbero rastellare se non malamente, per li tanti festuchi, che vi sarebbono.

bono. E ben vero, che a seminar gli altri terreni, che sono prima arati, & erpicati, non solo si debbono sparger prima le biade, & incorporarle benissimo con l'erpice, ma riuoltate che sono sotto con l'aratro, si erpichino, & si rastellino anco ben'al modo primo?

VINC. Che rimedio vi sarebbe etiamdio per far nascer le biade presto, vedendo che quanto piu tardano, tanto maggiormente son beccate da gli uccelli, rodute da i vermi, ò distrutte da gli eccessiui freddi.

GIO. BAT. Non bisogna seminar grani, se prima non sono stati in acqua per alcune hore, & distesi dapoi all'ombra fin che siano talmente asciugati, che corrano ben nel seminarli. Percioche a questo modo si possono leuar tutti quei guasti, che restano in cima, per non esser buoni da nascere, o almeno da figliuolare, & valersene in altri modi, come farebbe farli macinare per cauarli quella poca farina, & semola, che vi fusse, o ponerli con gli altri grani. ouero darli a polli: seminar soloamente quei belli, che restano in fondo, iquali nasceranno facilmente in tre, ò quattro giorni. Auuertendo all'errore, che fanno tutti quelli che spargono i grani a trauerso di due, & di tre colle, doue coprendo i solchi magistrali, nel curarli poi con l'aratro, radoppiano la semenza d'ogni solco, con quella, che coprono sopra l'orlo di ciascuna colla. Et però per schifar questo danno, siano sparsi i grani, caminando per lungo di colla in colla, & non gittarli ne i solchi se non quei pochi, che a caso vi saltano; percioche, oltre che vi anderà manco semenza, non si soffocherà ne anche parte alcuna.

VINC. Vi prego ancora, che mi diciate qual sorte di frumento haue te per migliore da seminar in questo paese?

*Li più frummenti, e
sua quali
ad.*

GIO. BAT. Lasciando da parte il frumēto, che si costuma nella Marca treuisana, & il tofello in molti luoghi nella Lombardia, dirò solamente del marzuolo, & correzuolo, & rosso, iquali si seminano tra noi, benchè il marzuolo si semina solamente di Marzo, & per occasione quando i terreni non sono potuti seminare all'Autunno per cagion de' tempi contrarij, ilquale pesa ben, ma è minuto più degli altri, & non figliuola se non pochissimo. Et però io lodo a seminare il correzzuolo, per che vien facilmente per ogni campo, & fa più bel pane di tutti gli altri, E vero, che'l suo proprio è di seminarlo più tosto ne i terreni leggieri, che ne i forti. Tuttauia io lodo più il rosso; percioche produce più paglia, più grano, & sta più forte in piede, & più saldo alle nebbie, & alle brine, che non fa il correzzuolo. Et oltre che vi è più grande, & più bello ne i terreni forti, che ne i leggieri, ladini, & altri simili, ha non meno bella vista, per esser grosso, rosso, & lustro, & anco pesa più d'ogni altro quasi sempre vn peso per soma, Ha vn contrario solamente, che la sua scorza

scorza è alquanto più grossetta, & non fa il pane molto bianco .

VINC. Vorrei saper le particolarità , che si debbono osseruare intorno al vero seminar de' grani .

GIO. BAT. Primieramente non si semina ne i terreni magri frumento; & segala nata ne i grassi . Et però fallano quei massari, che partendosi da i campi grassi . & andando a coltiuare i magri , portano con seco il frumento raccolto da quelli, per seminarlo in questi altri

*Del vero
seminare
il frumē-
to, & al-
tri grani .*

Poi fallano etiamdio , chi semina il frumento, & altri grani dopo il primo anno . & più, quando passano il secondo, & il terzo: percioche quanto più sono vecchi, tanto più malamente nascono . Et medesimamente fallano quanto più si tarda a cauarli dalla paglia, cōciosia che al le volte si scaidano talmente, che cuocono gli occhi loro . Oltra che fallano anco molto quei, che nō semina i grani buoni, belli, & ben netti, separati da gli altri saluaticchi : percioche non è poi marauiglia se ne nascono de' tristi, & se sono soffocati dalle cattiuē herbe . Che per la verità è di tanta importanza a seminarli buoni, & netti, che se fosse possibile, si douerebbono a grano a grano scegliere tutti i migliori .

Parimente non tanto si douerebbono seminare solamente quei grani che fossero nati in vn sol terreno . & non mescolati con altri nati in diuersi luoghi, ma ancora, quādo fusse possibile, (come anco sarebbe sempre facile all' Agricoltore eccellente per lo grāde vtile, che ne seguirebbe) si douerebbono seminarli che fussero vñiti da più spiche nate da vn sol grano: Percioche, si come ogni prudente Agricoltore ricerca le migliori forti di animali, di arbori & di herbe per hauerne maggior utilità: così si debbe pigliar sempre miglior semenze, lequali siano anco attene i terreni doue si semina: perche mancando di queste, non è marauiglia se non abondano secondo l'aspettatione .

VIN. Dapoi che mi hauete detto più di quel ch'io aspettaua, vi prego anco che mi diciate qual miglio hauete voi p più vtile da seminare .

GIO. BAT. Ogni forte, e tanto migliore quāto che è posto in terreno proportionato a lui . Vero è, che lo spargolo nō teme così la secchezza, come fan gli altri . Et però si semina per l'ordinario ne i campi, che non si adacquano, il quale produce mediocre raccolto, se è ben'ordinato .

*Del mi-
gliō spar-
golo .*

Quanto poi di quei, che non v'ègono belli senza l'acqua, dico che vi sono le due sorti del manzaro, lequali sono simili di gambe alte, di manze grandi, di grani belli, & nel render ne i campi buoni le sei, le sette, & le otto sime il ugero, ma sono dissimili nelle guscie, & nelle foglie : percioche quella che sempre si è viata produce le foglie, & guscie gialle, & quest'altra nuoua le produce oscure, & nere : Laquale non vien beccata così dalle passere, come quell'altra, per non esser conosciuta

*De' migli
māzari .*

da

*Trattato
del miglio
nano.*

da loro quando matura, atteso ch'ella pare sempre verde. Ma essendo il campo ben netto, b  grasso, ben accommodato d'acqua, & atto a produr il miglio nano; dico che questo passa tutti gli altri nella bellezza, & nel peso. Et oltra ch'egli danneggia manco assai il campo de gli altri, et matura pi  tosto di quindici & vinti giorni (cosa per certo da stimare, per non star t to sotto   i mali tempi, come fanno gli altri) n  teme ne anco i freddi, le nebbie, e le pioggie: anzi si gode in queste pur che'l senta il caldo. Oltra, che per esser cos  basso, non   offeso da i venti, da gli vcellatori, n  da gli animali; conciosia, che facilmente sono veduti. E vero, ch'egli gradisce di esser adacquato pi  fiate, quando non piove assai, & di esser raro: perciocche figliuola le trenta, & quaranta gambe belle. Et per  non   marauiglia, se alle volte ne i campi buoni produce li dieci, & le dodici sime il iugero. Et anco se'l scaccia il miglio moro, perciocche   conosciuto quando si zappa, per esser' assai pi  stretto di foglia, che'l nano: oltra che qu do ha fatto il grano,   doppiamente alto, & si pu  tagliar di gamba in gamba, & darlo da beccar a i polli.

VINC. Mentre, che   comparso questo miglio nano, non solamente ho sempre inteso da gli esperti Agricoltori, ch'egli porta la corona di tutti gli altri: ma mi stupisco di molti, che potrebbero comodamente seminarlo, & che restano: dicendo, che per esser cos  basso, & di fatica nel tagliarlo, & che rende poca migliarina, n  mette conto a porlo ne' lor terreni. Ignoranti, che sono, non considerando la grand' utilit  del grano, ch'egli produce, & che quella poca migliarina fa assai pi  fattione a i buoi, a iugero per iugero, che n  fa ogni altra sorte, poiche la mangiano tutta, & di quest'altra poco pi  delle cime. Ma lasciando costoro nella loro ignoranza, vi prego, che mi mostriate le vie per seminare questi migli.

*Come se
debbono se-
minar, &
nodrir i
migli.*

GIO. BAT. Si seminano, & si erpicano nelle hore fresche, calcandoli dapoi con l'erpicetta di vimini con molto peso sopra, accioche il Sole non gli offenda col  nel nascere, come farebbe quando il terreno fusse sospeso; oltra che la mattina seguente si ritorna per rugiada a ricercarli: chi facesse questo anco le due altre segu te, li giouerebbe maggiormente, perche quanto pi  sono calcati tanto pi  tardano a nascere, per lo germogliar vtile, che fanno prima sotto terra, inn zi che escano. Et per  chi manca di ci , non   marauiglia se dal calore crepa, & si secca tal semenza.

VINC. Non credete voi, che si farebbe bene a metter questa semenza nell'acqua, quando   cos  arsa la terra?

GIO. BAT. Non tanto lodo in simil caso   poner la detta semenza nell'acqua, ma anco le altre da ogni tempo, perciocche sempre nascer b bono

bono più sicuramente, & più presto. * Et però fallano grandemente co loro, che se non vogliono fare questo officio, seminino almeno prima il miglio la mattina per lo fresco, & poi lo voltino subito sotto terra cò l'aratro; perche non sarà percosso così dal Sole. come vien fatto a quello, che si sparge sopra la terra arata.

VINC. Che vie si debbono offeruare per zappar ben questi migli?

Proverb.

GIO. BAT. Perche l'antico Prouerbio dice, Chi vuol ben'empir la tina, zappi il miglio in orecchina. Adunque si debbe zapparlo quanto più tosto è fuor di terra; percioche non pur vi si leua da dosso ogni herba saluatica (la quale, mentre che viue, li diuora la grassa) ma ancora, sentendo le radici la coltura fatta loro dalla zappa, cominciano ad allargarsi subito. Le quali, quanto più si dilatano, tãto più diuengono potenti per produr le foglie, in grandir le gambe, & far de' grani in copia. Et per contrario, quanto più si tarda a zapparlo, tanto maggiormente l'humore rende a farlo crescere in altezza, & non a giouare alle radici, che sono deboli per hauer'attorno la terra serrata. Et questo che dico del zappare i migli per tempo, si douerebbe anco fare a tutti i legumi, panichi, & meliche, benche patiscino manco, per non esser così delicati, come sono i migli.

VINC. Adesso io conosco benissimo la cagione, per laquale i trisli massari raccolgono sì pochi migli: percioche quando douerebbonoauerli zappati la seconda volta (come sempre si debbono zappar così) è ben'affai, se allhora cominciano a zapparli la prima.

GIO. BAT. Mi piace, che voi conosciate la rouina di sì fatte genti: Che sì come essi son'infelici nel far le loro cose al contrario di quel che douerebbono; non meno son mal'auuenturati quei patroni, che litengono appresso di se.

VINC. A quanti giorni di Maggio vi pare, che vi si seminino i migli di coltura, & quelli del vecciale?

GIO. BAT. I valenti Agricoltori mai nò li seminano di Maggio: còciosia che per maturarsi per tẽpo, sono i primi beccati da gli vcelli, sèza che nò producono tãto frutto, quãto fan quelli altri seminati da gli otto di Giugno. fin'a gli otto di Luglio: percioche, sì come quei giorni sono il fiore per seminar' i migli, così quanto più partecipano delle rugiade d'Agosto, tãto maggiormente abbondano di grani in copia. Et questo per esperienza si vede, che mai il miglio nò granisce bene, se prima non hà la rugiada lūga, & tẽperata: laquale allhora è perfetta, per esser le notti più lunghe, & più fresche, che non sono quelle di Giugno & di Luglio. Vero è, che ne i luoghi, che patiscono il freddo, come sono le nostre valli, sià bene a seminarli di Maggio, pcioche tardano a maturare.

VINC.

*Del semi-
nare il pa-
nico, & mi-
glio.*

VINC. Lodate voi a seminare tanto il panico quanto il miglio?

GIO. BAT. Quando il capo è buono, ben netto, ben grasso, ben ordinato, & accomodato d'acqua per adacquarlo, lodo più tosto a seminar ui il miglio, che il panico, percioche non magrisce tanto, fa miglior pane, & si vede di più. Ma chi vuol seminar panico, lo ponga ne i terreni leggeri, gerriui, petrosi, & di colli, & anco doue non si adacqua, perche essendo per natura caldo, vi vien più facilmente, che non fa il miglio.

VINC. Oltra che in Francia curta si seminano i pannichi in quantità (per esser ui terreni come dite) vi pongono ancora in copia de' fascioli, & della melica.

*Del semi-
nar la me-
liche.*

GIO. BAT. Non lodo già la melica in quei siti, perche vi renda frutto assai (per esser questo falso) ma si bene, per giouare alle viti spesse, quando è diuenuta grande, per difenderle dal grā caldo. Ma a seminarla per vtilità; non è meglio, che porla ne i campi buoni di polpa, & specialmente ne gli humidi, percioche non mancando loro il caldo, renderà più frutto vna pertica, che non faranno quattro in altri luoghi.

VINC. Semini pur chi voglia la melica, che da me non sarà seminata ne' miei campi: conciosia, che io conosco, ch'ella sempre fa sporco, & magro ogni terreno: & son certo, se in luogo di quella seminarò legumi, o vena, o vecciale, che anco raccoglierò dappoi più frumento.

GIO. BAT. Non solamente è bene a seminar più tosto le cose, che dite, che la melica, poi che danneggia tanto i campi per qualche tempo: ma vi si può seminare anco del frumento marzuolo, della scandella, della veccia, & de' lupini: oltra che si può seminare del frumento rosso, essendoui buon terreno, che sia ben ordinato, & ben letamato.

VINC. Come si può seminare di Marzo altra sorte di frumento, che del marzuolo detto?

*Chel fru-
mento ros-
so si può
così semi-
nare ne i
terreni co-
rrenti di
Febrero,
quante al-
l'Autunno*

GIO. BAT. Non dirò, che questo frumento rosso si possa seminare in tutto l'mese di Marzo: ma ho bene veduto a seminarlo dopò S. Antonio, fin per tutto Febraio ne' terreni morbidi, & particolarmente nella contrada de' Luelli della spianata di Brescia, per non esser ben ordinati quei capi innanzi il Verno: onde, cō la solita semenza nasceua, & figliuolaua talmente, ch'egli tedeua di più, che non faceuano i vicini seminati di Settembre, & di Ottobre. Et benchè questo frumento non venga in quei tempi, se non ne i terreni detti, nondimeno molti possono fare il medesimo, hauendo tempo assai per arare, per erpicare, per nettare, & per ingrassare quei luoghi, ch'erano malamente ordinati all'Autunno. Che veramente sono pur troppo pazzi coloro, che a quel tempo seminano molti terreni, ancor che li veggano sporchi, magri, & mal coltiuati: & però non è marauiglia se alle volte raccolgono a pena la semenza.

VINC.

VINC. Vi prego che mi diciate ancor' il tempo più comodo per seminar le faue.

GIO. BAT. Si come tutte le cose uogliono esser seminate secondo la natura loro, & il ualore de' terreni, & la diuersità dell'aere; così ciascuno debbe hauer giudicio a seminar le faue ad vn tempo proportionato più che ad vn' altro. Et però io lodo che nel nostro paese, essendo i terreni forti, si seminino l'inuerniccie al principio d'Ottobre, più tosto, che le comuni alla primavera; percioche non tãto quelle veniranno più per tempo, che quest'altre che si raccolgono di Giugno: ma rēderanno ancora più frutto, & resteranno più grosse di grani. Ma essendo i campi leggeri, o deboli; è bene a seminarui le cōmuni, o le altre più minute, che rēdono maggior somma: seminādo queste due forti per Luna vecchia, & specialmente in quella di Genaro, percioche producono più frutto, che non fanno quando è nuoua; oltra che non vi uengono quegli animaletti chiamati polcioni, i quali alle volte le distruggono del tutto. Non mancando a zapparle benissimo, come sono fuor di terra.

*Del uero
seminar
le faue.*

VINC. Lodate voi coloro, che seminano le faue a quel tēpo nella prima aratura, & nō nella terzo, o quarto, come fan q̃gli altri all'Autūno;

GIO. BAT. Non è dubbio ch'egli è meglio ad arare quei terreni le tre, & quattro fiate che vna sola: rompendoli però ināzi il uerno, accio che si cuocano ben dal gelo; ma perche la più parte de' gli Agricoltori non attendendo alla maggior vtilità, non solo (per men fatica) spargono le faue nella sola aratura; ma dicono, chi ne fesse di più, che non verrebbero belle; adducendo che quelli, che hann'arato tre volte, hanno parimente ricolto sempre pochi grani: ma tacciano, che questo auiene per non hauer fatto quelle arature se non dopò i dieci giorni di Genaro, o poco più: onde per non esserui stato sempre da posare quei terreni tra l'vna, & l'altra, come vi vorrebbe per maturarli bene, non è marauiglia se rendono poco ricolto.

VINC. Per essere utile questo capitolo a l'vna, & l'altra parte, i patroni douerebbono porlo a i massari, & non quegli altri che hieri diceste, Voglio che tu mi dia per regalìa questa, & quell'altra cosa.

*Del pian.
sarle faue*

GIO. BAT. Non solamente farebbono bene se faceessero le arature ne i tempi, che ho detto; ma più ancora se piātassero le faue alla Primavera, come fanno alcuni Cremonesi, & Mantouani, i quali piantano à vintine di pertiche; percioche raccoglierebbono il doppio, & auanzarebbono poco men che la metà della temenza. Basta che à seminar queste faue ne i luoghi buoni ben letamati, & bene ordinati, si raccoglie del frutto in copia (se'l tempo non vā al contrario) & lo anno seguente del frumento in quantità; percioche elle ingrassano migior-

D mente

mente la terra, che non fa ogni altro legume.

VINC. Hauereste uoi per sorte secreto alcuno per conseruar le faue da i vermicelli, che non nascessero dentro, come fanno per l'ordinario?

*Del con-
seruar le
faue.*

GIO. BAT. Bisogna come son fatte fuori delle tauelle, o teghe, farle ben seccate subito: percioche, quanto più sono ben secche, & cauate per Luna vecchia da la terra, tanto più tardano quegli animaletti a venirui dëtto. Ma a sicurarli che nō ui nascano, nō è poi meglio, che a separar i grani neri da i bianchi. Et resecatoli tutti benissimo, mādār i neri a frā gere (per esser i più duri da cuocer in minestra) ò farli macinare per far del pane mescolato cō altra farina, & i biāchi ponerli sopra vna tauola & fregarli talmēte di man in mano cō le mani ben'onte d'oglio d'oliua finche tutti restino onti; percioche si conseruarāno con poca spesa, & restarāno ottimi per māgiare in minestra cō le guscie d'ogni tēpo. Sono le faue verdi, & secche diletteuoli da mangiare, ma per essere di natura fredde, generano humori grossi, causano dolor di testa, & sono sempre di cattina digestione.

VINC. Poiche ho inteso ciò che desideraua intorno a questo legume, vi prego che mi ragionate ancora de gli grani, che uan seminati di Febraio, di Marzo, & di Maggio.

*Del semi-
nare i ce-
ci.*

GIO. BAT. Parlandoui primamente de' ceci, dico che si seminano di Marzo, & per Luna crescēte, ne i campi ben letamati, & ben'ordina ti: Che essendo asciutti, o leggieri, o di colle, tanto più restano perfetti per minestra: Ma bisogna nel zapparli lasciarli rari, perche i rami loro si spargono più, che non fanno quelli de gli altri legumi. Et oltre che la semēza vol'esser grossa, per fruttar più, è anco bene a ponerla nell'acqua almen per vna notte; si perche nascono più facilmente i grani; & si anco perche essendo di natura falsi, lasciansi almen in parte quella salsuggine. Et però non è marauiglia se piouendo, quell'acqua che discende da i rami grandi, nuoce talmente a le radici, che assai volte seccano. Sono i ceci per natura caldi, & humidi, & accrescono il sangue, & la colera. Onde essendo bencotti, il brodo loro aumēta il latte alle donne, prouoca il mēstruo, commoue l'orina, & rischiara la voce.

*Del semi-
nare la ci-
cerchia.*

Quanto sia poi della cicerchia, dico che essendo seminata, & zappata con le conditioni medesime, è buona per cuocer' in minestra, & migliore della segala per mescolar co'l miglio nel far del pane. Et perche è offesa da i vermicelli della faua, però sia cauata per Luna vecchia, & fatta subito ben seccare; Ma meglio è frangerla, percioche è anco buona da mangiare in pane, & in minestra come di prima. Questo grano, fuori, ch'egli è buono nel mescolar col miglio, come ho detto, nondimeno è poi ventoso, & di poco sapore.

Me-

Medesimamète a seminar la lètichia, dico che bisogna letamar molto ben il càpo, & poi seminarla di Febraio, & zapparla con ragione; per cioche nò tãto ella nò ui vien bella se nò in terreni grassi, & ben'ordinati; ma cuocédola in minestra, nò è mai buona se nò è accòpagnata cò grasso affai di carne, o con l'oglio buono. *Et oltrach'ella è sempre cibo difficile da digerire, nuoce molto allo stomaco, gonfia le budella, ingrossa la vïsta, induce sogni spauenteuoli, & cagiona altri danni all'huomo.*

*Del semi
nar la lèt
ichia.*

VINC. Sempre mi fue'so questo legume per più cause; & però lo lascio à gli huomini, & alle donne suogliati.

GIO. BAT. Seguendo pur'ài grani, che si seminano ne i detti mesi, dico che si semina la vena cò i medesimi modi dell'arare, del letamare, & dell'ordinare il terreno; E ben uero che la non si zappa, come si fanno sempre tutti i legumi quanto più tosto sono fuor di terra.

*Del semi
nar la ve
na.*

A questi medesimi modi si seminano i lupini di Marzo, iquali auenga che non si zappino, nondimeno chi li zappasse farebbe molto meglio, perche la zappa gioua sempre à tutti i semi, & alle piante.

*Del semi
nar i lupi
ni.*

VINC. Lasciãdo che questi grani nò si mangino se non crudi, & per appetito; nondimeno quando ne ho seminati per raccogliarli al suo tempo & spargerli per ingrassar' i campi, non solamente mi han giouato in torno de' fromenti, ma mi han renduto a tanto per tanto, più vtile, che non è stato il valore d'ogni legume.

G. B. Venendo al seminar la ueccia per far del pane ouer'al compagnarla con la uena per pastura de gli animali: dico che si può seminar di Febraio, ò di Marzo con una sola aratura; ma meglio è romper quel terreno, inãzi il uerno, & al fin di Genaiò ararlo ben'un'altra volta; & caricatolo dapoì di letame, sia seminata nella terra aratura al fin di Febraio, ò al principio di Marzo, come hieri più largamente ui dissi. Vero è che fuor del nostro paese, ella si semina d'Ottobre sola, per mägiarla mescolata con altri grani in pane.

*Del semi
nar la
ueccia.*

Poi chi vuol seminar frumento marzuolo, o segala marzuola, ouer scandella di Marzo, bisogna romper quei terreni auanti il uerno, & poi ritagliarli, & erpicarli dopò Sãt'Antonio, accioche allhora siano preparati. & ben letamati per farui la terza aratura, & seminarui quei grani.

*Del semi
nar il fru
mento mar
zuolo, se
gala mar
zuola, &
scandella.*

Parimenti chi vuol seminare fascioli: dico che uogliono esser posti in buona coltura. Et però bisogna rompere quel terreno al Marzo, o più tosto al Febraio, & chi facesse questo dopò San Martino, farebbe anco meglio, & ritagliarlo, ouer'interzarlo all'Aprile, & al fin di Maggio, effendo ben letamato, seminarli, & dapoì uolgerli sotto con l'aratro, ma che siano primamète stati nell'acqua, atteso che nascono meglio, & si zappano due uolte, & poi secondo che si maturano, si raccolgono i

*Del semi
nar i fa
scioli.*

cornicelli le tre, & quattro uolte.

Questi vogliono sempre poca semenza, ingrassano i campi, fanno frutto in abbondanza, si conseruano lungo tempo, crescono nel cuocerli più degli altri legumi & piaciono vniuersalmente à tutti. E uero che generano assai ventosità nel corpo, & si digeriscono malamente.

VINC. Stando che mi hauete detto à sufficiencia di questi grani, & che similmente si seminano i lini di tali tēpi, però desidero, che mi ragionate de' modi, che si debbono tenere per hauerne in copia.

Trattato
nel semi-
nare i lini
& dell'or-
dinarli.

GIO. BAT. Lasciando da parte più riti, che gli antichi obseruauano nel seminar' i lini, & particolarmente doue erano state le rape, non zapparli quando eran grandi, & altre cose al contrario nostro, dico che habbiamo grand'obbligo a quel nobile Bresciano, che trouò la uera uia di seminarli; Cominciando primamente à spargere di Marzo la semenza del trifoglio nelle biade, & segar poi la stopia trifogliata intorno à i dieci giorni di Luglio, & il fieno al fin d'Agosto, letamàdo il detto prato auanti Natale, o poco dappoi. Et segatolo tre volte dal Maggio seguite fin'al Settembre, ararlo dopò mezo Nouembre, accioche sia cotto dal gelo, con non fondarui se non poco l'aratro, percioche il proprio del lino è di uenir bello, doue siano spesse le radici del trifoglio, lequali si trouano in quella parte riuoltata di sopra dall'aratro, che uien'a esser molto spugnosa, onde con facilità ui si dilatanò le sue tenerissime radici, & ui crescono benissimo. Et veramēte ch'egli è bel ueder l'Agricoltore negli ultimi dì di Febraio, o ne i primi dì di Marzo a spargere le dieci & più quarte di linosa per iugero di tal terreno conciato in larghe colle di otto, di dieci, & più solchi, ben zappate, ben'ugualate, ben'expicate, & ben rastellate, per racogliuerui poi i quindici, i uinti, & più pesi di lino ben fatto, come ordinariamēte ne gli anni buoni, si raccoglie ne i campi, che sono a proposito. Et anco' è bel ueder, quādo egli adacqua ossolino al tempo suo, di luogo in luogo lentamente; hauendo prima fatto ne i solchi maestrali, chiudette, o argini della istessa terra, non molto lontane l'una dall'altra, accioche quell'acqua si lieui sopra le colle piane, & così larghe. Poi oltra, che sollecita quel lino, come nasce, come cresce, & ui fa cio che conuiene di tempo in tempo; non meno come comincia à colorire lo netta di tutte le cattive herbe, accioche nel pestarlo, ne lo spadolarlo, & nel filarlo non ui siano tale inmoditie. Senza che egli usa ogni diligentia nel cauarlo mentre ch'egli è in perfettione & nel condurlo a casa ben secco, & dappoi cauarli la semenza. Percioche, quāto più si tarda à farla fuori, tanto più i forci la mangiano, & rodono il lino, oltra che le acque diuengono maggiormente crude, doue poi non sono così buone per ammenirlo, come sono d'Agosto, & più di Luglio.

Onde

Onde essendo morbido, non lo laccia dentro più di due giorni interi, ma quando è duro, non lo caua fin dopò tre dì, & tre notti: facendo anco questo in tempo, ch'egli nō tocchi di due Lune; perciocche in quel caso andrebbe in niète ne lo spadolarlo. Et cauato dell'acqua bē lauato, lo pone in vna massa tōda, & larga tre, ò quattro braccia, ponendo le radici di fuori, per tanto tempo, quanto è stato dentro; coprendola cō le assi caricate di pietre, ò d'altro peso: Et passato il detto tempo lo distende al Sole in piedi aperto di branca, in branca, fin ch'egli è ben secco; & dappoi, raccolto in mazza legati di vimini, lo cōduce a casa. Onde, come egli è ben pestato con le mazze, lo fa spadolare quanto li piace, ponendolo di giorno in giorno in vna pila, & in luogo a proposito, con le assi sopra caricate pur di gran peso, accioche maggiormente le resche che sono di dentro, si consumino di tempo in tempo, & che'l lino diuenga ogn'hor più fino da filare; come massimamente fa questo, quanto più anni stā così serrato insieme.

VINC. Qual lino è migliore per filar sottilmente, poiche vene sono di più sorti?

GIO. BAT. Si come il sottile (benche sia più curto de gli altri) è il migliore, per esser molle di seta: così quanto è più lungo, tanto più è grosso, & più aspro da filare. Et però sono da commēdare quei Bresciani, che han trouato nuoua via di fare i resi cō maggior facilità bianchissimi & sottilissimi: I qualli hauendo prima scelto il lino, senza semenza più sottile, più bianco, più bello, lo fanno star nell'acqua corrente cin que, ò sei giorni al tempo detto, non ponendolo altramente in massa, ò pila, perciocche, essendo dappoi benissimo spadolato, & filato, diuen bianchissimo, cō minor artificio di quell'altro, che è stato in pila, laquale, per lo scaldarsi insieme, lo fa venir'oscuro.

Qual lino è migliore per filare & la facilità di biancheggiare i resi

VINC. Perche mi hauete detto più di quello che aspettaua, mi farà grato se mi direte ancor' i modi, che si conuengono a far' i lini inuernici, auenga che tra noi non se ne seminino, se non pochissimi.

Del lino inuernicio.

GIO. BAT. A seminare questo lino detto Calabrete, bisogna farli la coltura l'etrate, & letamato quel campo, si semina dal principio di Settembre fin' al fine: dandoli quarte sei, ò sette di semenza per iugero di terra, secondo che più, & meno è grasso quel terreno. Et questo lino vien in assai copia, quando non è danneggiato da gli eccessui freddi, o d'alcuni venti speciali che soffiano di Primavera: Ma è solamente buono per far tele grosse, che durano assai mahco dell'altre: E vero ch'egli viene più alto, & più grosso di gamba, & di semenza che non fa l'altro, laquale produce anco più oglio, che non fa la nostrana. Del resto vi si fanno tutte quelle cose che si fanno all'altro lino.

VINC. Per qual cagione dite voi, che si facciano le colle così larghe per seminarui i nostri lini?

*Discorsi
delle colle
larghe, &
de massari,
che danno
neggianno
patronico
f-ile il
se.*

GIO. BAT. Non solamente mi piacciono vederle di quella grandezza doue si seminano i lini; ma vorrei vederle ancora simili, doue si seminano i legumi, prati, migli, & biade (quando però i campi non vi sono in contrario) percioche si raccoglierebbe maggior quantità di robbe, che delle strette. Et però fra gli errori notabili de massari (parlando solo de' cattiu, & non de' buoni) questo n'è vno del nō far le colle larghe: i quali, benché i terreni siano sani, curri, pēdenti, & non maligni, & che potrebbero farle di otto, & dieci solchi cō vtilità loro, le fanno di quattro, di tre, & anco se non di due; danno solamente del patrone, ilquale hauendo obligato il massaro a seminarli, come farebbe sessanta iugeri per cēto di buone biade, per hauer fatto le colle picciole; & assai solchi maestrali, hauerà quel ricolto, che haurebbe quaranta fatti con ragione, ò poco più. Nē per questo patisce quel massaro; percioche caua di biada alla portione che ha gitata in terra, & ancor' alla rata delle arature, & altre fatiche fatte per lui. Et di quā si vede la sua malignità, che per risparmiare vn terzo di semenza; & vn terzo di arature, nō pur egli nō ha conscientia a danneggiar tanto l'ignorante patrone, & senza sua vtilità; ma etiamdio si compiace della miseria nel tagliar le biade più facilmente; (per esser le colle così strette) & nell'adacquare quei campi; non facendoui altro, che lasciar correr l'acque fra i solchi maestrali, sinche quelle sgratiate sono trapassate dall'vna, & l'altra parte.

VINC. Sono tanto manifesti questi inganni, che non vi vorrebbe altro, che bāndire della patria questa perfida generatione; percioche, se comprassero eglino i cāpi buoni a cento scudi, & più il iugero (come costano) non farebbono queste manigoldarie.

*La cose,
che fa il
del massaro.*

GIO. BAT. Sappiate pure, che'l fedel lauoratore (non hauendo i cāpi in contrario) mai non manca a far le colle di bella larghezza, percioche sà, che sempre raccoglie maggior ricolto, che dalle strette, & che ara maggiormēte la terra, per nō farui tanti colmi: Nē per questo resta di adacquare benissimo, atteso che innanzi, che vi ponga l'acqua adosso, ha prima concio le chiudette, o stoppate di solco in solco, & tanto alte, che giungendo l'acqua di vna in vna, è forza, che s'inalzi, & inondi ogni larga colla. Et oltra ch'egli non manca a stringerla, & volgerla cō ogni diligentia, per farla andar pian piano, insino che vede esser giunta all'altro capoula leua anco, & la cōduce, sopra le altre colle, che vi sono a canto. Et con questo bell'ordine vā rimouēdo, & rimettendo l'acqua di luogo in luogo, sin ch'è bene adacquato il campo. Per tātō possiamo concludere, che nō vi è propotione dall'eccellente Agricoltore al misero

fero massaro,perche questo non fa mai cosa con ragione, & quello nò solamente ara,ordina, & semina con prudentia:ma etiandio icalua gli arbori pota le viti,sega i prati,letama i campi.gouerna i lini;& fa tutte le cose importanti ne i buoni giorni della Luna.

VINC. Come intendete,che si debbano far le cose dell'Agricoltura per conto de'beneficij della Luna.

GIO. BAT. Non aspettate, ch'io vi dica quelle regole che dice il grā Poeta Mantouano, che si debbono offeruare nell'Agricoltura ne i tēpi di celesti pianeti, o di stelle fisse. Percioche oltre, che sono cose da eccel lente Astrologo, & non da semplice Agricoltore, farebbono parimente vn Chaos a volerle recitare. Et però, parlandoui solamente della Luna, laquale, per esser più prossima a noi di tutti i pianeti, & corpi celesti, fa i suoi effetti sopra di noi (quanto al corpo) & sopra delle cose terrene; dico che, essendo noua, serue benissimo al piatar gli albori, al seminar le herbe, & al tagliare i boschi, per bruciare, & al segare i prati per gli animali, & ancor'a i letami, che si dāno a simil cose; percioche non minor vigore ella presta a questi nell'immorbidare, che a gli arbori, & alle semenza nel germogliare; & nel crescere.

*Le cose, che
si debbono
far per Lu
na noua
o p Luna
vecchia.*

VINC. A confirmatione di questo, nò pure habbiamo l'esempio nel tagliarsi le vnghie, i capelli, & la barba: ma anco per contrario nell'ammazzare i porci, & altri animali. Percioche ammazzandoli per Luna scemante, quanto più si tarda a mangiarli così salati: tanto più fuoco vi vuole a cuocerli. Et però nò è marauiglia se vn falciccione, o altra carne di quelli rimāgono in lunghezza, assai volte, il quarto manco quādo sono cotti, & se ancora io non gli ammazzo, né li cōpro per alleuare, se non sono nati in Luna crescente, percioche malamēte crescerebbono, & verrebbero di conueniente peso. Ma poiche mi hauete narrato di queste cose, che si debbono fare per Luna nuoua, vi prego che mi diciate anco di quelle altre, che vanno fatte quando è vecchia.

GIO. BAT. Si come è bene potar le viti magre per luna nuoua, così siano potate le morbide quando è vecchia. percioche produrrāno assai più vua, che a potarle quādo cresce, per attēdere allhora a farle immorbidare sol di foglie, & di pampini: & potandole nello scemare; ogn'ora più restringe il legno, ilquale maggiormente attende a produr del frutto in copia. Et medesimamente si debbono ordinare, & castrare i cedri, & tutti gli altri arbori fruttiferi; percioche produrranno sempre frutti assai. Et essendo possibile, è bene a vèdemiare per Luna scemāte: percioche quei vini saranno da lei ristretti, & conseruati: iquali siano medesimamente tramutati al seguente Marzo in simil tempo.

Ancora siano macinate le biade, conciosia, che si conseruaranno le

farine lungo tempo. Vero è, che'l pane cresce inaggiormente, quando sono macinate per Luna crescente.

: Appresso (chi può) è ben'a mieter le biade per Luna vecchia, cauar i lini, sterpare i legumi, raccogliere i pomi, & altri frutti. E vero, che i legumi si cuocon più facilmente, se sono cauati per Luna nuoua.

Lodo si mil mēte che à quel tempo si taglino tutti i legnami per casamentare, fare torcoli, ponti, & altre cose simili, & specialmēte, intorno a i ventisette dì & più tosto la sera, che la mattina, perche, si come di notte l'humore tende andare in cima dell'arbore, così di giorno il Sole lo tira alle radici. Come ben si vede, che tagliando dui legni di una medesima qualità, di natura, di forza, & di grossezza, & posti anco in vn tempo sotto vn medesimo carico, iquali sono tagliati in vna istessa Luna; ma l'vno quando cresce, & l'altro appresso al fine; dico che quello della crescente mai nō restara di vaporare per la morbidezza nō digerita, che si troua in lui: debilitandosi a poco a poco, fin che del tutto sarà rotto, & fracassato. Et l'altro, per hauer gli humori ben digesti dalla Luna vecchia, restarà anco più forte, & più gagliardo per sostener ogni peso conueneuole, & questo si vedrà benissimo s'egli massimamente sarà tagliato più tosto all'Autunno, che alla Primavera.

VINC. Che rimedio vi farebbe a fortificar quegli arbori che sono deboli: iquali assai volte, per necessità si tagliano per metter in opra, benché si sappia che dureranno poco tempo?

Per fortificare molto gli arbori deboli.

GIO. BAT. Perche tali arbori sono così teneri dalla cima sin'alle radici per la troppa acquosità, che la natura lo tira a se con grande audacità dalla terra, però chi vuol seruirsene lungo tēpo: li taglia da quel lato onde van tagliati vn poco più della metà appress'al fine della Luna, & li lasci così in piede per vn giorno, o dui, & poi li finischi di tagliare. Percioche stādo così mezi tagliati, in quel tempo venirà fuor tutta l'acqua, che non uscirebbe, se nel tagliarli fussero gittati a terra. Et chi non credesse questo, pongasi a tagliar' vna rouere, o castagna (per esser de più forti, & de' più durabili arbori, che siano tra noi) & così vn'albara, o pomo, ouer'onizo (che son de' più deboli) & lasciarli al modo detto: vedrà quanta copia d'acqua vsirà fuor di questi teneri a rispetto de gli altri. Ma come sono purgati, & ridotti a terra, bisogna leuarli subito la scorza, & lasciarli dappoi così al Sole, al vento, & al freddo, almeno per sei mesi innanzi che si pongano in opra, mettēdoui però sotto de' legni o pietre, accioche non siano danteggiati dalla terra li. Et se bisognasse quadrarli, sian'ordinati come saranno scorzati: percioche s'induriranno in quel tempo, come s'hauessero il proprio neruo. Vero è che vogliono esser posti in opra al coperto: perche quando fossero offesi dall'acqua

l'acqua (benche siano fatti durissimi) durerebbono pochi anni.

VINO. Per hauer inteso le cose, che si debbono far in Luna nuoua & quelle che van fatte quando è vecchia: desidero saper' ancora la cagione di quegli' effetti, ch'ella fa essendo nell'vno & l'altro stato.

GIO. BAT. Quantunque questa cosa non appartenga à gli Agricoltori, nè a me, ma sola mente a gli Astrologi, ò à i filosofi naturali; nondi meno non restarò di narrarui breuemente quello, che altre volte io ho sentito discorrere sopra, di ciò, ad vn letterato mio amico. Adunque, lasciàdo che la Luna faccia in manco d'vn mese tutto quel camino che fa in vn'anno il Sole, & che sia calda, secca, humida, & fredda; dico che ella non hà lume alcun da se, ma lo riceue sempre dal Sole, & lo riflette alla terra tanto maggiore, quanto si allontana da lui, & per cōtrario, quanto più si approssima alla congiuntione, tãto manco lo riflette alla terra. Et di qui è, che diciamo la Luna crescere, & scemare, nõ che vera mente in lei cresca, o manchi il lume (eccetto quando ecclisia, per esser sempre illustrata ad vn medesimo modo dal Sole: ma solamente cresce, & manca quel lume, che da lei si riflette alla terra: Il quale, secondo vā crescendo & mancando, ha parimente più, & men forza di mouer l'humore delle cose naturali à far i suoi effetti. Percioche, quanto più egli cresce, tanto più il detto humor'abonda, & si diffonde alle parti esteriori, per contrario, quãto piu manca, tanto più il medesimo humor' manca, & si restringe alle parti interiori. Alqual'effetto concorre vn'altra causa, che quando quel lume cresce, medesimamente cresce spatio del la notte, nel quale la Luna sta sopra della terra: & quando il detto lume si fa veder minore, si fa similmente minor' il detto spatio di tempo. La onde possiamo cōchiudere, che si come il Sole nella prima stagione veste gli arbori, nella seconda produce i frutti, nella terza li matura, & nel la quarta li sfronda, così la Luna nel primo quarto è potēte a morbida re, nel secōdo a fruttare, nel terzo a maturare, e nell'vltimo a cōseruare,

Come si può conoscer' il ualore della Luna.

VINO. Perche fra i termini della Luna mi hauete fatto veder benissimo la differētia ch'è, quãdo si mostra meza illuminata dal Sole nel cōpiuto primo quarto, esser'vgualmēte quãdo è illuminata nel secōdo, & che'l primo morbidisce tanto, quãto il terzo restringe, vi prego che mi diciate etiandio qualche secreto da cōseruare i frumenti dalle tarme.

GIO. BAT. Innanzi che io vi dica questo, mentre che mi ricordo, voglio dire come si possono mieter le biade, ancorche fussero in parte mal mature, lequali si taglierebbono volontieri per hauer copia di lauoratori, iquali non si potrebbero poi hauere, se fosser licentiati: O uero ancora quando si miete vn campo, & che vna parte nõ è matura, senza farli due volte, si potrebbe tagliare in quel medesimo tempo. Si tagli

Come si può cōsigliare il frumento mal maturo quando il matura.

adun-

adunque così il frumento mal maturo (quãdo però ha compiuto il grano) quanto il maturo; perciocche, mentre che i mietitori andranno tagliando; & legando le coue, siano parimente di mano in mano subito gittate per terra con le spiche verso Tramontana, & nõ manco di dieci, insieme l'vna sopra all'altra, accioche non siano trafitte dal Sole. Et come è sparito siano drizzate in piedi, e lasciate così tutta la notte, & poi la mattina seguẽte inãzi sia alto siano ritornate per terra al modo detto. Facendo questo sera, & mattina, fin che saranno diuenute mature, ma se non comparisse il Sole non accade a ponerle per terra.

Come vogliono essere i granari per conservare le biade.

Regole per conservare i frumẽti.

Poi quanto a cõseruare il frumẽto, dico che i granari vogliono esser con le finestre da Settentrione a mezodì, o da Oriente, & Occidente: perciocche se i vèti non possono correre, & trapassare dall'vn lato all'altro, è dubbio che nel gran caldo non patisca molto. Vero è che alcuni nostri eccellenti in questo, lodano molto quei granari, che hãno d'ogni tempo solamente le finestre verso Tramõtana, perche quel vento tiene sempre fresco tutti i frumenti, senza che dicono, che sotto a i tetti non siano posto le assi, & manco i tauelloni, accioche i venti possino liberamente penetrare fra i coppi, & che quei luoghi stiano freschi. Ma io lodo, che quanto più tosto si puote, si faccia fuori il frumento dalle coue; perciocche quãto più si tarda, tanto più facilmente si scaldano fra se stesse; onde non è poi marauiglia, se quei frumenti abbondano di barbelli; & consequentemente di tarme. E vero, che se fossero seccate ne i campi le coue in piedi al Sole almeno per tre giorni, che pochissime volte accaderebbe simil cosa. Ma perche non si fa questo, come si faceua inãzi alle tante presenti carestie (per esser hora rubbate) sia adunque palato il frumento, & ben seccato almeno per tre hore nel più ardente Sole, & poi così caldo sia criuellato, et portato di mano in mano sul granaro, del quale siano prima ben chiusi tutti i buchi cõ calcina, & dappoi spazzato, & nettato da ogni parte, & sotto al tetto da ogni immõditia, spruzzarlo di buono aceto con vna scopetta in quel luogo, doue si ha da metter il frumento in vn mucchio, & non meno attorno a quello, & in cima al modo detto.

Vn'altro secreto potente per cõseruare ogni frumento vi voglio dire. Che per dieci sorme di ben secco, vi siano mescolate almeno quattro di miglio ben'ordinato, perciocche non solamente dalla sua frigidità sarà cõseruato per più anni dalle tarme, & nõ si potrà scaldare, ma ancora sempre si cauarà fuori tutto col criuello. Io vi potrei medesima-mente dire de gli altri secreti a questo proposito; ma perche questi sono certi, & sicuri, però farò fine, poiche per adesso habbiamo ragionato a sufficiencia.

VINC.

VINC. Innanzi che si leuiamo, desidero che mi diciate ancora vn'altro secreto importante (se però lo sapete) cioè, che riparo si può fare a quel frumento, nel qual'è venuto dentro gran quantità di barbelli.

GIO. BAT. Primamente douete sapere, che mai non vi entrano, se non dopo pochi giorni. ch'egli è stato battuto. Et però, tantosto che quel frumeto comincia a scaldarsi, o produr barbelli, sia portato di matina su l'ara a farlo bene spoluerare col criuello, & poi di mano in mano distenderlo benissimo, & così sparso lasciarlo all'ardente Sole, insino ch'è passato l'hora di vespro: & riportarlo dappoi così caldo ben nettato, ponendolo in vn mucchio più alto, che si può. Percioche quanto più si trouerà alto, tanto maggiormente quel gran calore affogará, & ammazará tutta quella generatione: Oltra che in tre, o quattro giorni tutta quella massa restará talmente fresca, che più non patirá coral ruina, anzi si conseruarà per lungo tempo.

*A rifan-
rar il frumeto
bellato.*

VINC. Si come mi sono piaciuti i primi due rimedij contra questi animalletti: così mi è stato caro quest'altro, perche non haurò più quel tanto danno, che più volte hò patito. Resta solo, che dimane siamo insieme per ragionare delle altre cose, che desidero sapere, se tanto ui sarà grato.

GIO. BAT. Anzi mi sarà gratissimo, & però ui aspettarò molto uolontieri.

Il fine della seconda Giornata.





LA TERZA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALL O

*Intorno al piantare, & alleuare le viti
in poco tempo.*



ENVIÒ il terzo giorno M. Vincenzo andò, nell' hora solita a cala dell' Auogadro, & trouatolo a passeggiare nella bella loggia, che guarda a Tramontana, & per mezo d' vn dritto uiale, accompagnato da due belle siepi di sanguini, il quale di uide il giardino delle cose de' suoi lauoratori, dopò le loro salutationi, fu pigliato da lui per mano: & condotto di patto impatto fino in capo sotto di una gran castagna soltissima, laquale per trouarsi accommodata, di freschezza, e di seggi attorno si posero a sedere. Et dopò che hebbero ragionato della mirabil uaghezza, ch'essi godeuano da quelle diuerse uerdure, & dal dolcissimo cantar de i tanti uccelli, che tuttaua ui erano il Maggio, ponendosi la mano destra al petto, disse; Poſcia, che uoi Meſſer Gio. Battista mi ſiete ſtato cortese nel chiarirmi queſti due giorni paſſati di quante coſe u'ho richieſto, ui prego che mi diciate anco le qualità delle uiti, ſecondo la natura loro.

GIO. BAT. Quantunque la vite ſia domandata arbore da gli antichi, & da i giureconſulti, in niuna coſa è però ſimile a gli altri arbori, eccetto ch'è di legno, & atta a bruciare, come loro. Percioche ſi vede prima mète ch'ella è diſſimile per eſſer di dentro poroſa, & piena di ſpiracoli ſpeſſiſſimi, & minutissimi nell'aſta, nelle braccia, nei maderi, & pampini, & non meno è diſſimile nella ſcorza, nella, drittura, & nel colore, di maniera che non ſò qual arbore non ſia più bello aſſai di queſto. Senza che non ſolamente è diſſimile per non poter ſtare in piedi, ſe non è ben ſoſten-

*Quanto è
diſſimile
lo arbore
della vite
a tutti gli
altri arbo-
ri.*

sostentata secondo il suo bisogno; ma ancora si come i rami de gli altri arbori fruttiferi si drizzano sempre in alto co i frutti: così per contrario i maderi palmiti, & pampani di lei co i frutti, o senza, non essendo appoggiati a' legni, o a canne, o tirati per lungo, ouero rampichino sopra gli alberi, o ad altra cosa; sempre come teneri, & languidi tendono all'andar al basso, & per terra.

VIN. A quello che voi dite esser quest'arbore così languido, così debole, & così difforme: dobbiamo credere, che'l Signor Iddio lo facesse così, accioche non fusse buon per altro, che per produrre vn liquore tanto precioso & tanto necessario, quanto è a noi mortali. Percioche quando fussero altramente, non è dubbio, che ne farebbono consumati tãti, che poi i vini farebbono sempre in maggior pretio di quel che sono.

GIO. BAT. Che è poi della dissomiglianza del loro frutto a comparatione di quei de gli altri arbori conosciuti tra noi? Iquali sono sodi, & tutti d'un pezzo, & quello della vite è sempre molle, tenerissimo, & in più pezzi. Come si vede, che i graspi grandi, & piccoli hã più numero di grani diuersissimi: & di tal sapore, che non vi è lingua, che esplicasse mai la varietà delle delicatezze, ch'essa vite fa gustare nel mangirli, & nel beuere i vini, le vernaccie, le malua sie, & altre infinite beuade, che per tutto il mondo sono produtte da lei.

VIN. Benche vi haurei da domãdare più cose circa alla natura di queste viti, nõdimeno mi cõteto, che più tosto mi mostrate prima i terreni, che sono da schifare nel piatarla, & poi gli altri, che sono buoni per lei.

GIO. BAT. Primamente non si debbono piantar' nelle altezze de i monti nostri, & manco nelle parti loro Settentrionali, ne de' colli, per cioche non vi fruttarebbono per cagion del freddo. Come anco non sono da piatate ne i terreni maligni, & specialmẽte, ne i falsi, amari, paludosi; & ledosi; per cioche i vini vi venirebbono cattui, & facilmente si guastarebbono; ponendo ne i campi grassi le viti magre, & le fertili ne i magri; & non mano ne i freddi, o humidi quelle, che hanno poca midolla, & i grani sodi: & poi ne i caldi, o secchi le altre, che ne han assai, & i grani molli, non ponendone forte alcuna ne i terreni, che habbiano in cima delle pietre in grandissima quantità: per cioche ui nucono di State per lo troppo caldo, & di Verno per lo eccessiuo freddo, ma essendone fino alle radici, non tanto giouaranno loro nel tenerle fresche l'Estate, ma faranno etian dio che i uini faran migliori. non piantando uiti in ualli profonde, ancorche producessero delle uue in copia; per cio che, non potendosi maturare, farebbono uini garbissimi, & di poco ualore: Et pur chi ne uolesse in simili siti, ue ne ponga di quelle, che facciano talmẽte i grani rari, che'l Sole possa penetrare tra essi benissimo.

Simil-

*Perche
Dio fece
l'arbore
della vite
dissimile a
gli altri.*

*Quante
reni sono
cattui, &
quai sono
buoni per
piantarviti*

Similmente chi vuol piattare viti, debbe scieliere delle migliori; & volendone diuerse sorti, le ponga tutte leparatamente: percioche, stando che le gentili producono certi pampani, & le grosse lunghi, nō solamēte fa bene a metter queste più lontane l'vna dall'altra, che nō vogliono esser poste le gētili; ma ancora ha maggior commodità nel vendemiar le scelte, che se fossero ne i fili mescolate, cōciosia ch'egli può diuersare nel fare i vini, secondo che le sorti si trouaranno di vna invna, & anco accōpnarle come gli piace: Oltra che nel portarle, può cominciar ad ordinare quelle, che ricercano esser le prime (cioè le morbide) & fare poi il medesimo al tempo delle più tarde. E a questo modo si beneficiano tutte di tempo in tempo secondo la natura loro, cosa che non vien fatto così, quando sono diuerse sorti mescolate insieme. E però non è marauiglia se in tal caso ve ne sono assai, che patiscono per esser portate fuor del tempo loro. Et questa cosa è di molta importantia, ben che pochi vi siano che pensino ad vn tanto danno.

Dello scegliere le viti, & come vanno piantare.

Regole per pigliare, & piattare le viti.

Ancora chi vuol piantar viti, debbe considerare la qualità dell'aere, e del sito, percioche essendo da Mezo di, pigli ancor i maderi da quella parte della vite, che'l vuol piattare. Et se'l sito è da Oriente, li pigli pari mēte da quella parte, & se vuol piantare in luogo alto pigli non meno i maderi in sito alto, & se a basso in basso. Et così piattādoli in sito humido, o freddo, o secco, o caldo, sempre (essendo possibile) li pigli da i medesimi luoghi, percioche oseruando questo bell'ordine, quei maderi pigliaranno più facilmente, & faranno miglior frutto, & anco più tosto. Auuertendo sempre a nō piantarli ne i luoghi freddi, se nō alla Primavera, ne i caldi se non all'Autunno, & ne i temperati tanto all'Ottobre, quāto al Febraio. Ma perche le viti gradiscono più i luoghi caldi, che i freddi, e più i secchi, che gli humidi, & anco più l'aer sereno, che le piogge, però nō si piattino ne i terreni che hanno l'acqua prossima alla superficie loro, ma ne anche stā bene ne gli altri, che si adacquano. Percio che oltra, che nō producono buoni vini, & facilmēte si guastano, elle parimente vidurano poco tempo. Et però, stādo che sono offese tātò dalle acque, lodo che si pōgano ne' luoghi asciutti, & anco più tosto ne i colli che nei piani. Et auuenga che questi ordinariamēte aboundino più di vino, tuttauaia quelli lo fa migliore, per esser maggiormēte beneficiati dal Sole: Come ben si vede, che si come ogni campo quanto più è grasso, & più potente di fondo, tanto più abunda di vino, ma non buono, così quando più si troua magro, tanto manco ne produce, ma migliore.

che meglio è a zappare le viti, che a lodarle.

Appresso, perche migliori vini raccolgono coloro, che zappano bē le viti più volte all'anno, che non fanno quegli altri, che in cambio di zapparle, l'ingrassano col letame, o altra cosa atta a farle immorbidare però

però i siti producono le vue (quanto alla bontà, & quantità) secondo, la natura, & l'arte vfata loro.

VINC. Hora che io ho inteso benissimo questi ricordi, desidero che cominciate a parlar mi intorno a i modi, che debbon tenere nel piattare, & alleuare le viti così facilmente al modo vostro.

GIO. BAT. Perche principalmete si debbe piantar viti che facciano delle vue affai, vi ricordo, che pigliate di quelle, che siano di poca midolla; percioche queste non tãto ne producono in copia, quãto non temono così la nebbia, & la brina, & la fersa, come fanno le altre sorti. Ma per non piantar vue che dispiaccino, voi prima cercate al principio di Settembre quelle viti cariche d'vue, secondo l'intento vostro; & fatto vn segno alle gambe con vn podettino, quando vorrete piantare i lormaderi, pigliarete i più grossi, che siano tondi, spessi d'occhi, che habbiano fatto quell'anno dell'vua affai (come facilmente si conoscono à i piccanelli de' graspi tagliati, che vi saran restati) & non mai de' gli altri: percioche vi sarebbe dubbio, che non facessero frutto, per esser maderi sterili, nè pigliarete di quelli, che sono alla gamba, o alle braccia: per non essere spessi d'occhi, & manco di quegli altri, che sono prossimi alle cime; perche sono troppo sottili, & curti, tagliandoli sempre nel crescer della Luna dopò mezo dì al tardi, & piantandoli anco quanto più tosto si può ne i primi giorni di essa. Et se per caso uoi mandaste a torre tai piantazzi di lontano, li ponerete subito nell'acqua, & li planterete quanto più tosto: facendo il simile (quanto all'acqua) a i tagliati di fresco, & massimamente quando il terreno è molto secco.

Ancora per esser cosa naturale, ch'alcun'arbore nõ può mai crescere, se nõ è aiutato, & quanto più sono deboli, tanto più la verga patisce; però bisogna far loro tre prouisioni, che quando cominciano a germogliare, possino facilmente trappassar la terra. Voi adunque farete prima i fosatelli (& non buche) larghi un braccio, e mezo, & alti altrettanto all'Ottobre, uolendo piantar al Febraio seguete; ma piantado innanzi al Verno, li farete all'Agosto: percioche questi dal caldo, & quelli dal gelo di uerrãno come cenere, facendoli trappassar la ripa, doue maggiormente prende il campo, accioche l'acque, che entreranno, discorran sotto terra sin nel fosso prossimo, facendoli non meno con l'aratro (per manco spesa) sin che si può fondare, & poi finendoli con la vanga, gittando il terren migliore dall'un lato, & il resto dall'altro; ma questo lontano dalla ripa non meno d'vn braccio, accioche nel piantar i maderi, possiate prima poner sopra il grasso cauato, & dapoì quello delle due ripe nõ moisse tanto quanto sarà buono, spianandoui etiandio tutto il resto, ben che fusse magro, perche col tempo si farà buono.

Altri ricordi importanti per la viti.

Modo vtilissimo per piantar le viti.

Fatti

Fatti adunque i fossatelli a questo modo, voi coprirete il fondo di pietre nò più grosse d'un pane; percioche nò solo le radici delle viti vi staranno nel gran caldo fresche, & le acque piovane. & le adacquati, ouer le riforgenti vi si purgaràno; ma ancora i vini riusciràno mighori, & li occhi delle medesime viti tardaràno di anno in anno a germogliare: cosa in vero vtilissima, poiche la brina, o freddo grande nò le danneggiaranno, come fanno molte fiate, quando escono fuori per tempo: Coprèdo quelle pietre di buona terra: che nò si veggano, ponèdo da poi sopra delle brocche, o rami di legne. Vero è, che p minore spesa potrete metterui de' ricci di castagne, o meligazzi, o più tosto de gli spini di rouere, & di questi in quātità; percioche teneranno quel terrenò talmète sospeso, che le radici delle viti non haueranno impedimento, che non crescano cōmodamente in lunghezza, & grossezza, trahendo le poi adosso tanto terreno del più grasso, che nò si vegga cosa alcuna. Et fatte ben queste cose, pianterete p Luna crescète le viti; & opij, ouer altri arbori, & ponerete i maderi lōtani l'un dall'altro quasi vn palmo, accioche si possa zappare fra mezzo: iquali coprirete con terreno mescolato col letame vecchio; per mào spesa cō le vinaccie, o guscie d'vua, ouero col bullaccio, chiamato locco da molti, che si caua dalle biade, quando si fanno fuori della paglia: & è perfettissimo, se l' si troua ben marcio d'un'anno, o di due, con ciosia che fa talmente germogliar le radici (per esser di natura calidissimo) che molte fiate in capo di due anni quelle viti si caricano d'vua. Et però sarebbe cosa buona a ponerlo ogn anno in qualche luogo separato allo scoperto, & non marcirlo sotto a gli animali (come si fa) per teruir sene poi nel caso detto delle viti. Et anco per far nascer tosto le zucche.

VINC: Ancora io credo il valor di questo bullaccio, come più volte l'ho veduto a mettere col rosmarino, co i cedri, limoni, aranci, & altri arbori delicati, quando si piantano, ienza radici, & venir quelli in poco tempo bellissimi.

GIO. BAT. Poi non pianterete più di due, o tre maderi appresso all'albore, percioche quanto più sono insieme, tanto manco cialcuno partecipa della grassezza di quel terreno. Lodo bene, che ne poniate nel vaso tra vn'arbore, & l'altro: ma lōtani l'vno dall'altro mezzo braccio, o poco più, attelo che voi gli alleuarete con quel medesimo zappare, che farete a gli altri principali, stando che quando si zappano questi, per l'ordinario si zappa anco quello spacio, che è fra l'un'opio, & l'altro. I quali maderi superflui, come hauranno due, o tre anni, li potrete ripiantare in altri campi, & questi saranno più tosto della vua, che li sbarbati: piantandoli però sempre tutti distesi in piano, & più lunghi, che potrete, ma che le cime non restino troppo sottili sopra terra: percio-

Quanto è
perfetto il
bullaccio p
far germa
gliar le ra
dici alle vi
ti.

perciò che quanto più saranno distesi per lungo, tanto più numero di radici produrranno. Et però commendo coloro che piantano distesiamente le trase interre co i maderi intrecciati, le quali per hauer copia di radici assai, spingono a fruttar più tosto quelle viti, & si mantengono potenti lungo tempo.

Lodo medesimamente gli eccellenti Berga maschi, che piantano le viti ne i terreni potenti, col farui fossi alti due braccia, & larghi altrotanto, & poi vi pongono i maderi lunghi in fondo ben distesi in piano; gitandoui sopra non più del terzo del terreno migliore cauato, & lasciando il resto delle due ripe a matura resper trarglielo adosso di' anno in anno, fin che sieno spianati quei fossi in tre, o quattro anni, cosa molto gioeuole a quelle viti, si per cagion di quel terreno così poteroso; & così grasso, & si anco per lo Sole, che vi penetra, & le beneficia come fa. Et oltre che lasciano il primo anno se non diuocchi p madero sopra terra, non mancando etiadio a nettarli, zapparli, & ordinarli di paletti, o fruscocelli di tempo in tempo, secondo il lor bisogno, di maniera, che quando cominciano a tirar quelle viti non solamete producono ogni anno più gran quantità di vua, ma si mantengono anco belle a cetrinara d'anni.

Vi si sa. Benche i Berga maschi generalmente siano in questo più da lodare de' Bresciani; nondimeno nel resto dell'Agricoltura sono poi inferiori assai.

GRID BATE Piantati che hauerete i maderi, non lasciàrete se non diuocchi per madero, & come i germogli saranno lunghi vn dito, leuàrete via co i diti il men bello, & non mal con ferri, mondando poi quel che resta da ogni alto germoglio, che gittasse fuori, facendo questo al Maggio; & più ancora fin che quell'occhio, o madirolo sarà inuiato a farli lungo, perche all'hora non più germoglierà. Et al Febraio seguente, tagliarete via quel poco legnetto, che auanza sopra al madirolo col podettino, o tanagliuola bẽ taglienti, accioche crescẽdo la gamba, & quello di compagola, diuengano vna medesima verga.

Ancora non mactarete a zappar le dette gambe almeno tre, & quattro volte il primo, & alerian ni; ma meglio sarebbe a zapparle ogni mese, cominciando al Febraio fin per tutt'Ottobre, ma ritornarui parte del lor terreno attorno da Maggio fin per tutt'Agosto, accioche non siano trasfite le radici dall'eccessiuo caldo, & poi colmarle maggiormete cõ l'aratro innanzi il verno (se tanto si può fare per minore spesa) & aprirle ancor fuori con quello alla primavera, zappandole, & nettandole all'hora benissimo, con tagliare via tutte le radici, che saranno sopra terra, ma lūghi vn poco dalla gamba; perciò che patirebbe quãdo, si tagliasse ro ben sotto, & massimamente chi facesse questo al Maggio, o nel gran

Quanto bẽ
piantano
ti i Berga
maschi.

Modi per
allenuare
presso le
viti.

E caldo;

caldo: ponendoui appresso al detto Febraio dui paletti co i ramoscelli
 atocati, accioche quei madiroli rampichino di tempo in tempo. Ma per
 che queste viti hauranno doi anni al seguēte Febraio, le troncarete nel
 nouo sopra dui occhi, & dapoi ponerete loro quei paletti necessarii, &
 grandetti, per sostentarle secondo il solito. E come quei dui occhi farā
 no lunghi vn dito, gittarete via il men bello, ma se la gamba sarā poten
 te la scierete li tutti dui; tenendoli ben sietti da ogni altro madirolo, che
 vi germogliasse. Et tagliando anco via quel legnetto che auāzarā di so
 pra, accioche (com'ho detto) q̄lla & la gāba diuctin vna medesima sta
 ra. Appresso, perche le dette viti hauranno compiuti tre anni al Febraio
 pur fusseguente, essendo state zappate, & ordinate di tempo in tempo al
 modo detto, sicuramente potrete tirar vno, ò dui maderi per gamba se
 conda che farā potenti, & poi di anno in anno crescerete la somma
 quanto abōndaranno le forze loro. Et questa è la vera via per alleuar to
 sto ogni vigna, ma non già quell'altra, che generalmente si offerua per
 tutto il Breiciano, perche coloro fallano in due cole. La prima è, che quando han piantato le viti, non solamēte per dui o
 tre anni nō le faan altro che lasciarle andar p terra; ma le lasciano an
 cora quanti figliuoli, ò rami vi nascono, i quali quanti più sono, tanto
 più tirano a se l'humore, che dourebbe andar alle radici.

*Errori di
 molti nel
 le allennar
 leniri.*

La seconda è, che passati tre anni, ò quattro tagliano tra due terre la
 gamba della sfortunata vite, & hō cōtēti di questo, la tagliano il quin
 to, & alle volte il sesto, & settimo anno, tenendo seruiamente, che qua
 te più volte la tagliano a quel modo, che tanto maggior beneficio rice
 uano le radici. Et questo è falsissimo; perche tagliando a quel tem
 po cento gambe fra due terre, ne periranno almeno otto, o dieci. Ma ta
 gliandone migliara nel nouo legno, io son certissimo, che pur vna so
 la non perirà: Come di ciò si può far giudicio nel tagliar vn pistone di
 falice ben sfronduto di tre anni, o quattro. Che tagliando in quei rami,
 si sa che non perirà, ma chi lo taglia di sotto di quelli (cioè nell'hasta)
 gran marauiglia sarebbe se non seccasse. Ma pensate; se'l zappatore
 debbe esser circonspecto nel zappare a nō ferir le viti nelle parti da bas
 so (stando che temono assai più che non si stima) che dobbiam poi cre
 dere quanto sia il danno, che si fa nel troncar tutta la verga loro?

VINC. Perche si vede, che per l'ordinario, nell'alleuar le viti, sono tal
 mente danneggiate da' buoi, & vacche che come sono pasciute, ò mors
 cate, o solamente che sentano il fiat loro, tardano a star innanzi che ri
 tornino nel primo stato; però l'orridi saper se vi è riparo alcuno per dis
 fenderle da questa maleditione.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno; che a bagnare queste viti nouelle

con

*Secreto che
non siano
pasciute
le viti no
ue.*

cò l'acqua pura che resta nel vaso, doue sono state a mollire le pelli secche de' buoi, & vacche, & d'aleri animali piccioli, v'assicuro che non vi si approssimaranno per la gran puzza, che aborriscono di quell'acqua. Et però hauédone voi in vn vaso bagnarete di gamba in gamba quelle viti con vna scopa, come hauran gittato fuor i pampini con de' foglie: facendo questo al tardi, accioche per lo fresco ella s'incorpori meglio in esse, che fussero spruzzate la mattina, & poi arse dal Sole.

VINC. Quante volte si debbe far questo? còciosia che crescendo tuttauia quei pampini sin che son maturi, vi nascono, & crescono parimente de' gli altri, iquali, per non esser bagnati, non douerebbono ne anelli patir in modo alcuno.

GIO. BAT. Ancorche i primi pampini puzzino talmente in quella parte doue son bagnati, & che non ribagnadoli altra mente nò perdino se nò poco quel puzzone: nò dimeno per assicurarli che nò siano danneggiati secòdo il solito, lo doche si bagnino, vn'altra volta, come sono cresciuti assai, e si facciamassimamète qsto quãto più vi fosse piovuto sopra.

Come venglion'essere le buche più che piacer le viti

VINC. Vorrei saper' ancora come si debbono far le buche, o fosse in quei luoghi, doue non si possono far i fossatelli.

GIO. BAT. Non le farete mien lunghe di braccia tre, & larghe vn & mezzo; & altrettante alte, accioche possiate piantare due, et tre gambe di viti con l'arbore separatamente l'vna dall'altra almen vn palmo. Sèza che quanto più harann'intorno del terreno mosso, tanto maggiormente uerèno belle. Ma non mancarete a metter dentro di quelle cose, che ho detto de' fossatelli per maggior beneficio delle viti, et arborei che si planteranno, facendole lontane l'vna dall'altra, più, & meno secondo la sorte delle vie, et de' terreni: percioche piantando vna gentile in terreno magro, che sia sabbioso, ghiaioso, o d'altra natura simile, non passerete sei, o sette braccia, ma piantado questa istessa sorte in terreno grasso, la ponerete non meno di noue, o di dieci. Et essendo vna grossa, & piantado la in potente terreno (perche produrrà più lunghi maderi) tanto maggiormente la planterete lontana l'vna dall'altra.

VINC. Per qual cagione hauete voi fatto stà pendoli, o stropelletti di falice attorno i vostri capi arati, co' l'far andare sopra i loro cerchi tante belle viti, che pendono con sì bell'ordine allo in giù e a ricche di viti?

GIO. BAT. Vedendo io il gran danno, che dàdano a i miei campi gli onizzi con l'ombra loro, li cauai con tutti gli arborei grossi, & piatati in luogo suo delle viti, & piatoni di falice per incalmarli poi come ho fatto: da i quali non tanto hò cauato quest'anno ducati trenta, & più cauarò per l'auenir di stroppe, & stropPELLI che ho venduti a questo Febbraio, ma spero che le viti, che vi rampicano sopra daranno il vino, che

Del piantar i pendoli intorno ai campi co' le viti

mi bisogna per la famiglia. **VINCI.** Non solamente nò è marauiglia, che voi cauiate molti danari ogni anno da queste stropellette, poiche tuttauia crescono i vignali per tutto il paese, ma è da lodare questa inuentione, vedendo i tanti palmiti carichi di uue a pender intorno a quei cerchi così ben ordinati senza danno dulle biade, o d'altri frutti.

*A fare vn
uouato di
viti p più
zanne poi
ogni anno
in quan-
tita.*

GIO. BATE. Dopo che dite d'inuentioni, voglio mostrarvi vn'altra per far vn viuato di viti, che in capo di cinque anni vi darà ogn'anno tante gambe cò le radici quante desiderate di piantate, & vendere. Voi adunque di di farete prima mète vn luogo accomodato a questo, & li farete i fossatelli lontani l'vn dall'altro nò più di otto braccia, & di quell'altezza, & larghezza che vi ho detto, & poste anto dietro le medesime cose, vi planterete quelle miglior viti senza arbori, che vi piacerà, ponendole lontane l'vna dall'altra nò meno d'vn piede, & alleuandole di tempo in tempo al modo pur delle altre dette, & vi ponerete i suoi frasconi secondo il bisogno, accioche possano rampicar' i lor maderi sopra a i ransioni non più lunghi d'vn palmo. Et come hauranno vopiu di tre anni, si come si dourebbono tirare al Febraio i maderi per faro dell'vua, voi volgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelliper gamba; crescendoli poi di anno in anno secondo che verranno potenti, sotterrando li non più d'vn piede, & per lunghezza non più di braccia tre. Poi essendo le viti per drittura da Tramontana a Mezo di, li volgerete la prima volta cò le cime da Occidente, & li troncarete talmi ete che non auanzino sopra terra senò dui occhi per madero, accomodado li cò tal misura, che si possino zappare, & infraconare, & che l'vna cima nò impedisca l'altra, cioè sotterrando il primo madero lontano dalla gāba vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto solamete vno, il quinto due, & il resto tre, & sempre per drittura. Et a questo modo, alcun madero non occuparà l'altro: nè cima di due occhi sopra terra non impedirà l'altra, anzi si vederanno distinte l'vna dall'altra, infraconate secondo le qualità di quei maderi. Et quando crescono in maggior numero, gli sotterterete anco più spessi sin'al doppio, lasciandoui però sempre de gli speroni, che producono i maderi per l'anno seguente: che se ben faranno lontane le cime vn piede, o mezzo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come haurate infraconato le gambe grandi, accioche vi possano rampicar i maderi che si volgeranno al Febraio seguente da Oriente al modo de gli altri, zappare le cime prouanate con le gābe a i suoi tempi, & poi all'altro Febraio cominciarate a cauare tutti i maderi da Occidente, i quali (per hauer compiuti dui anni) saranno talmente grandi, & barbatì, che piantandoli altrove, & nò man-

candoli delle cose necessarie, vi daràno dell'vua in capo di due anni: per cioche quando li leuarete per piantarli, faranno più belli che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouanarete anco quei quattro, ò sei, ò più maderi per gamba. Osseruà do poi à questi, & a gli altri che volgerete. & couarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto a i primi, per cioche, piantando voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto, come faranno in prosperità, vi renderàno ogni anno almeno mille cinquecento piante, che faranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender almeno dui marchetti l'vna, che faranno d'entrata ducati vinti cinque. Che se fossero vn iugero, ne cauarete ducati cento all'anno.

VINC. Che cosa si debbe far'alle viti per hauer delle vue in copia.

GIO. BAT. Fra le cose che vi potrei dir intorno a questo, solamente ne dirò cinque, per esser'anco le più importanti.

La prima è, che zappiate le viti più volte all'anno, cominciando quā do si aprono fuori al Febraio infino che si colmano all'Ottobre; facèdo qsto nello scemar la Luna, per cioche si seccano più facilmete le herbe.

La secōda, che tagliate all'hora via tutte le radici che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra al modo detto; & le nettiate d'ogni gramigna, & d'altre herbe che fussero appresso alle gambe, o che fussero nel vaso, o spatio tra l'vn'arbore, & l'altro.

La terza, che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo che sia di sotto delle braccia, o legame; & anco d'ogni verme, ò caruolò, o d'altre cose, che le noiafferò; per cioche sono alle volte ricotte da tali animallet ti in niente.

La quarta, che leuiate via al Maggio tutti i maderi superflui, che si trouano fra le braccia delle viti, & lasciari quei foli che son più belli, & necessarij per tirare l'anno seguente, & per fare de gli speroni, come ve ne vogliono per tener basse le viti: per cioche à questo modo vengono assai più belli, & nel potarli non occorre à farli altro: Leuando via non meno tutti quegli altri maderi, & pampini, che non han prodotto vua: perche essendo sterili, non sta bene che tirono a se quell'humore, che debbe andar à gli altri che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimare tutti quei maderi, che han no l'vua, accioche quell'humore, che tuttauia tende ad allungarsi, si volga adingrossar maggiormente l'vua: oltra che la ferza non potrà offenderle come spesse volte fa, la quale per souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi nò castrati, & non a beneficiar l'vua. **VINC.** Qual tempo giudicate voi esser migliore per potar le viti, la Primavera, o l'Autunno?

*Ricordina
cessari per
beneficio
delle viti.*

non bisogna per la famiglia. *Vinc.* Non solamente non è marauiglia, che voi cauiate molti danari ogni anno da queste stropellate, poiche tuttauia crescono i vignali per tutto il paese, ma è da lodare questa inuentione, vedendo i tanti palmiti carichi di uue a pender intorno a quei cerchi cosi ben ordinati senza danno delle biade, o d'altri frutti.

*A fare vn
vonaio di
viti p più
zarne poi
ogni anno
in quan-
tita.*

Gi. B. A. T. Dopo che dite d'inuentioni, voglio mostrarvi vn'altro per far vn viuajo di viti, che in capo di cinque anni vi darà ogn'anno tante gambe co' le radici quante desiderate di piantate, & vendere. Voi adunque diuiderete prima mente vn luogo accommodato a que' fini, & li farete i fossatelli lontani l'vn dall'altro non più di otto braccia, & di quell'altezza, & larghezza che vi ho detto, & poste anco dietro le medesime cose, vi piantarete quelle miglior viti senza arbori, che vi piace, ponendole lontane l'vna dall'altra non meno d'vn piede, & a l'cuor di quel tempo a tempo al modo per delle altre dette, & vi ponete i maderi sopra scopi secondo il bisogno, accioche possano rampicarli lor maderi sopra a i rinfiori non più lunghi d'vno palmo. Et come hauranno compiuti tre anni, si come si douerebbono tirare al Febraro i maderi per far dell'vua, voi volgerete all'hora sotto terra dui, & tre di quelli per gamba; crescendoli poi di anno in anno secondo che verranno potati, sotterrando li non più d'vn piede, & per lunghezza non più di braccia tre. Poi essendo le viti per drittura da Tramontana a Mezo di, li volgerete la prima volta co' le cime da Occidente, & li troncarete. Alti ete che non auanzino sopra terra senò dui occhi per madero, accommodando li co' tal misura, che si possino zappare, & infraconare, & che l'vna cima non impedisca l'altra. Cioè sotterrando il primo madero lontano dalla gamba vn braccio, il secondo due, il terzo tre, & poi il quarto solamente vno, il quinto due, & il resto tre, & sempre per drittura. Et a questo modo, alcun madero non occuperà l'altro: né cima di due occhi sopra terra non impedirà l'altra, anzi si vederanno distinte l'vna dall'altra, infraconate secondo le qualità di quei maderi. Et quando crescono in maggior numero, gli sotterrate anco più spessi sin al doppio, lasciandoli però sempre de gli speroni, che producono i maderi per l'anno seguente, che se ben saranno lontane le cime vn piede, o mezzo braccio, si zapperanno facilmente. Ma come haurete infraconato le gambe grandi, accioche vi possano rampicar i maderi, che si volgeranno al Febraro seguente da Oriente al modo de gli altri, zappate le cime prouanate con le gambe a i suoi tempi, & poi all'altro Febraro cominciarate a cauare tutti i maderi da Occidente, i quali (per hauer compiuti dui anni) saranno talmente grandi, & barbat, che piantandoli altrove, & non mancandoli

candoli delle cose necessarie, vi daràno dell'vua in capo di due anni: per cioche quando li leuarete per piantarli, faranno più belli che i piantati sbarbati di quattro anni. Et come gli hauerete cauati tutti da quel lato prouanarete anco quei quattro, ò sei, ò più maderi per gamba. Osseruà do poi à questi, & a gli altri che volgerete, & couarete d'anno in anno quei medesimi modi, che hauerete fatto a i primi, per cioche, piantando voi ducento viti in vna pertica di terra al modo detto, come faranno in prosperità, vi renderàno ogni anno almeno mille cinquecento piante, che faranno perfette da piantare in ogni luogo: Senza che le potrete vender' almeno dui marchetti l'vna, che faranno d'entrata ducati vinti cinque. Che se fussero vn iugero, ne cauarete ducati cento all'anno.

VINC. Che cosa si debbe far' alle viti per hauer delle vue in copia.

GIO. BAT. Fra le cose che vi potrei dir intorno a questo, solamente ne dirò cinque, per esser' anco le più importanti.

La prima è, che zappiate le viti più volte all'anno, cominciando quā do si aprono fuori al Febraio insino che si colmano all'Ottobre; facēdo q̃sto nello scemar la Luna, per cioche si seccano più facilmete le herbe.

La secōda, che tagliate all'hora via tutte le radici che si scoprono nel zapparle quasi in cima terra al modo detto; & le nettiate d'ogni graminagha, & d'altre herbe che fussero appresso alle gambe, o che fussero nel vaso, o spatio tra l'vn' arbore, & l'altro.

La terza, che teniate ben nette le gambe d'ogni madirolo che sia di sotto delle braccia, o legame; & anco d'ogni verme, ò caruolo, o d'altre cose, che le no iassero; per cioche sono alle volte ricotte da tali animalletti in niente.

La quarta, che leuiate via al Maggio tutti i maderi superflui, che si trouano fra le braccia delle viti, & lasciarui quei foli che son più belli, & necessarij per tirare l'anno seguente, & per fare de gli speroni, come ve ne vogliono per tener basse le viti: per cioche à questo modo vengono assai più belli, & nel poterli non occorre à farli altro: Leuando via non meno tutti quegli altri maderi, & pampini, che non han prodotto vua; perche essendo sterili, non sia bene che tirono a se quell'humore, che debbe andar à gli altri che han fruttato.

La quinta, che alla fin di Maggio cimarete tutti quei maderi, che hanno l'vua, accioche quell'humore, che tuttauia tende ad allungarsi, si volga ad ingrossar maggiormente l'vua: oltra che la ferza non potrà offenderle come spesse volte fa, la quale per souerchia morbidezza, corre sempre alla cima di quei maderi nō castrati, & non a beneficiar l'vua.

VINC. Qual tempo giudicate voi esser migliore per poter le viti, la Primavera, o l'Autunno?

*Ricordina
cessari per
beneficio
delle viti.*

Trattato
del poter
delle viti.

GIO. BAR. Voi sceglierete, & potarete le viti magre (essendo possibile) nell'apparir la Luna di Genaro sin' a i quindici di; ma quanto più fossero morbide, tanto più tardarete verso il fine, percioche, per esperienza si vede, che questa fa produr più vua d'ogn'altra: Osseruando però questo medesimo modo in tutte le altre Lune: Potarete poi innanzi il verno quelle, che si trouano ne i colli, o vicini a quelli talmente, che non siano offese dalla Tramontana; percioche non patiscono, nè s'indeboliscono per conto del lagrimare, come fanno alla primavera, & producono etiandio maggior quantità di vua, & migliore: Non potandole mai, come comincia a gelare, ma si ben subito che sono spogliate delle foglie (per esser all'hora maturo il legno) nè anco alla primavera, e d'altro tempo quando tirano venti molto freddi, o che pioue: ma solamente quādo l'aere è temperato, & asciutto; sia poi Sole, o nuuolo che sempre è buon tempo, potandole però sempre innāzi che cominciano a far segni di gittar fuori cosa alcuna: percioche in simil caso patirebbono tanto più, quanto che gli occhi fossero più allungati. Auuertendo poi a lasciare alle viti molto morbide tanti maderi, quāti siano atti per dispensare quella superfluità, che in lor si troua: poiche questa è la vera via di mortificar la ferfa, la quale per la troppa morbidezza, distrugge le vuc. Et però, si come falla colui, che impouerisce simili viti di maderi, poiche quelli che rimangono, restano talmente carichi di morbidezza, che non possono produr frutto, ma solo tendono ad abōdar'ogn'hora più quelle di pampini, & foglie, così quell'altro fa bene, che non sola mēte vi lascia tanti maderi, quanti fa di mestiero ma vedendo che sono di assai numero, li tira co i pali da i lati delle gambe tutti quelli, che sono di più dell'ordinario, & in quella lūghezza, che egli conosce il bisogno loro. Oltra che per esser ben pratico, lieua dalle viti magre tutti quei maderi, che lasciandoli, farebbono cagione di rouinarle: & massimamente quanto più si facesse questo de gli altri anni.

Ancora farete discreto verso le viti, che hā fatto dell'vua più dell'ordinario a nō caricarle di maderi l'anno seguente, ma vi lascierete solamente quei soli, che bisognano secōdo le loro forze. Et farete circonspetto nel cōciar le viti giouani differentemēte da quel che si fan'le altre sorti, percioche, si come a quelle che hā fruttato più anni (per l'ordinario) possono portar più numero di maderi per fruttare l'anno seguente: così alle giouani ne lascierete pochi il primo anno, & poi li creferete di tempo in tempo, secondo che diueranno potenti.

Parimente quando trouarete alcuna vite talmente vecchia, & fracidata, la quale sia dubbiosa di ridursi in niente, all'hora (essendo di buona forte) nō mancarete, per rinouarla, a prouana re sotto terra qualche maderò,

dero, che sia a proposito, & non essendone, le darete nel più bel luogo dell'asta vno, o due tagli, accioche nasca da quelli qualche sarmento, il quale sarà poi atto per prouanare, & rinouarla in poco tempo, & senza spesa alcuna.

Similmente imitarete gli Agricoltori esperti, iquali nel potar le viti leuano via quei madiroli miseri, che si trouano sotto, o appresso a belli, che sono per produr dell'vua, in copia: ma non seguitate mai quegli, altri innumerabili, che rouinano le meschinelle viti; con lascia rui assaiissimi maderi che non sono a proposito, & leuano uia quelli, che douerebbono restare, o almeno farli in speroni: Sēza che più volte lasciaranno vn braccio di vite trascorso, per hauer due, o tre bei maderi: onde poi è forza priuarsi del frutto almen per vn'anno, o che la pouera uite vadi di male in peggio. Et però lodo a fare de gli speroni al basso, accioche ella non trascorra, & non lasciare più di due occhi per sperone.

*Moltieri
veri che
cōmettono
nel potare
le viti.*

Veramēte, se le pouere viti potessero esprimere parte de' torti, che loro vègono fatti, e che trouassero giudici, che lor facessero giustitia, io sō certissimo, che di villani ignoranti si fornirebbono le centinaia di galee; castigo in vero conueniente a simil generatione, poiche non sapendo, non vogliono ne anche imparare, & manco confessare i loro errori.

VINC. Certamente, se i nostri illustrissimi Signori imitassero gli antichi Romani nel fare i Censori sopra alle mal coltivate possessioni, non vi è lingua che potesse mai esplicare l'abondantia, che haurebbono i lor sudditi, & con beneficio grandissimo del loro dominio. Ma perche dubbio di non veder mai questa santissima prouisione, desidero che seguitiate pure nel dirmi dell'altre cose in beneficio delle viti.

*Di q nāto
beneficio
farebbe,
se i nostri
Sig. faces-
sero i Cen-
sori sopra
i capi mal
coltinari.
Del potar
le viti da
celli.*

GIO. BAT. Quāto poi a potar le viti: e tirarete giù da gli arbori quādo pioue, o che sono humide, percioche non si rompono, ma si ben quādo il tempo è asciutto, o molto arido. Dilettādoui, sempre di hauer ferri ben taglienti, & sottili perche tagliarete benissimo ogni cosa, & con poca fatica, non lasciandoui mai ranfioni, come fanno infiniti ignoranti, ma tagliando, & radēdo a canto all'asta ogni madero, che vadi leuato: onde non è poi marauiglia, se quelle viti sono rouinate da i vermi, che vi entrano: & se essi acquistano nome d'esser valenti per far ranfioni in copia, per attaccarui bottazzi, & fiasconi,

VINC. Aspetto parimente, che mi diciate come si possono incalmar le viti sterili, o che facciano cattiuo frutto.

GIO. BAT. Di quanti modi, che si leggono ne gli Auttori antichi, più lodati sono la triuella gallica, & il fessolo.

VINC. Ho più volte veduto ad incalmar a fessolo; troncando la gāba doue è più netta, & più rotonda, & fendendola al modo medesimo,

*Come s'in
calma la
vite a se
solo.*

*Come s'in
calma le
vite con
la triuel-
la gallica.*

che si fendono gli arbori fruttiferi, ponendoui dui maderi proportiona-
ti a lei. Ma benché io habbia letto Columella, che parla di questa triuel-
la gallica, però non ho mai inteso la forma sua.

G I O. B A T. Questa è simile a quella, che fa i buchi in cima alle bot-
te, per ponerui dentro il vino, laquale taglia senza far niente de legatu-
ra, & è grossa quanto bisogna far'l il buco, per metterui il madero. Voi
adunque senza troncar la gamba della vite da forarete prima, cō vn tri-
uellino solto in luogo tondo; liscio, netto, et grosso infino alla midolla;
facendo dapoi maggior quel buco con la gallica, ilquale anco restar uibè
netto. Et tolto il madero tondo, bello, & alquanto più grosso del buco,
lo tagliarete dou'è più grossello, facendolo ben tondo in lunghezza tan-
to quanto possa entrar giustamente in quel buco: & troncandolo poi
talmète, che non habbia a restar fuori, se non con dui stichi nel paterlo
con qualche legno, o martello, finche sia ben seccato, & ben serrato, &
che anco nō si vegga del taglio: Facendo questo dal Marzo fin mezzo A-
prile: hauendo riguardo sempre alli siti, & a i tēpi. Vero è che questo nō
mi è riuscito nelle mie vite qui, benché siano cresciuti i pampini vn bra-
cio: conciosia, che l'humore dell'acqua è talmente abondato in quei bu-
chi, che finalmente sono seccati, nondimeno ho per fermo, che riusci-
rebbe ne i colli per esser'asciutti, & non humidi, come sono i nostri cam-
prouero chi tagliasse di sotto della gāba per due dita: perche quell'hu-
more vsirebbe da questo taglio, & nō dal buco della calma. Ma vi vo-
glio dire vn infallibile secreto, ilquale, oltra che non è in Autor'alcuno,
è anco fin'hora da pochi conosciuto. Voi pigliarete adunque vn mader-
o de' più belli, de' più lunghi, & de' più bassi che siano nella verga, del-
la vite, ilquale, senza spiccarlo da lei lo trôcarete in cima, doue è tondo,
& grossetto: & lo lasciarete talmète lungo, che arriui sotto terra almen
vn palmo: & fessatolo per mezzo non più d'vn dito lungo, con sottig-
liar di dentro alquanto le cime, pigliarete poi quell'altro che vorrete
incalmar' in quella fessura, che sia lungo vn braccio, & conforme à quel-
lo in grossezza, & in tondezza. Et lipatolo da dui lati a modo d'vn co-
nio lungo quanto è la detta fessura, lo commeterete dentro talmente,
che non si vegga taglio alcuno, ma solamente la scorza dell'vno, & del-
l'altro madero. Et fatto ben questo, pigliarete vno stropello fesso, co-
me se volesse legar' vna scopetta, & con quello legarete, & coprirete
tutta la parte fessa, & lippata congiunte insieme; mettendo poi tal lega-
tura in fondo della fossa larga vn braccio, & altro tanto lunga, & alta, a
canto della vite, secondo ch'è cōmodo per drittura al filo delle altre vi-
ti, e che vi si possa zappar' attorno; Et spianata c'hauerete la detta fossa
col terreno graso, tagliarete la calma sopra dui occhi. Vero è che forse
farebbe

*Come s'in
calma le
vite sotto
terra.*

farebbe meglio in cambio di fessar, & lippar questi maderi, che si fessassero tutti due per mezo, come pur farebbe vn dito lugo, & tagliarli poi per trauerso giusti da una parte fin' alla midolla. Et leuata via quella metà tagliata a ciascuno, li cōmetterete, & legarete come ho anco detto, percioche restaranno più vguali in questa legatura, che nell'altra prima. Ma innanzi che sterpiate le vite vecchia lasciate passare almeno quattro anni, accioche la calma (in quel tempo) diuenga potente, la quale potrete tirare dopò due anni, & la vite vecchia di continuo fin che le cauarete. Et questo è il vero modo d'incalmare ogni vite; sì perche nō si perde niente del frutto, & sì anco perche la calma diuē potente presto, per l'humore, ch'ella riccua dalla gamba di quella vite; Cosa che non auuienecosi alle calme del fessolo & della gallica, lequali durano pochi anni; per esser posti nel troncone vecchio, che tuttauia si vā struggendo per l'humore, che torre sempre nelled tenero, calme, lequali crescono talmente, che vengono assai più grosse del troncone loro, senza che molte fiate cadono, o si scauanzano il primo anno, per cagion de gl'animali, dei ventosi per altre disgratie: & quest'altre rarissime volte, o non mai pericolano per esser incalmate sotto terra.

VINC. Hora che resto sodisfatto di q̃sto bel secreto, desidero nō meno, che mi mostriate con quāti modi si possono ingrassar le viti magre.

GIO. BAR. Prima mēte s'ingrassano col letame vecchio, ma bisogna ponerlo lontano dalla verga, & dalle radici poco men di vn palmo: per cioche quanto più le fosse vicino, tãto più le nocerebbe col suo calore.

Poi per manco spesa sono buone le guscie dell'vua, delle noci, la bolla del lino, raficatura de gli arbori, & la cenere delle fornaci,

Ancora è buona la poluere raccolta per le strade (come dissi) la terra auanzata del salnitro, la grassa delle cloache, & il letame de' cauallieri seruata, per darla all'Autunno, come allhora si debbe dar loro tutte le grasse, auanti che si colmino.

Non meno è buona la poluere de' prati brusciate, & quella delle lane vergheggiate, et il calcinaccio minuto accōmodato col letame vecchio.

Appreso è buono il bullaccio ben marcio, che tanto vi ho lodato, & lo sterco (pur bē marcio) de' polli, de' colombi, & d'altri animali simili.

Parimēte sono buone le tagliature de' farti, de' pellizzari, de' calzolari, & la segatura, o limatura de' corni. Ma sappiate, che queste grasse si dourebbono più tosto dare alle viti nouelle, accioche maggiormente facessero presto dell'vua, & non alle grandi: percioche a queste è d'altro beneficio la buona diligentia del ben zapparle, poiche producono miglior vino, & si mantengono belle più lungo tempo.

VINC. Quali arbori sono più a proposito per piantare appresso alle

*Più grasse
che si possa
no dare al
le viti.*

alle viti, accioche siano sostenute secondo il lor bisogno.

*Quali ar-
bori stan
ben presso
alle viti.*

GIO. BAT. Secondo l'vsanza nostra s'ha per migliori gli oppij di tutti gli altri arbori; percioche durano più lungo tempo, & producono più minuta foglia, & più picciole radici. E bē vero, che ne i luoghi mortuosi, sassosi, ghierosi, aridi, o magrissimi, s'ha ben piantarli de' frassini, percioche prendono, & crescono più facilmente de' gli opij. Iquali, ben che durino manco assai, & siano sottoposti a gelate, quando gelano le loro viti, nondimeno sono d'apprezzare; conciosia, che i serpenti nō si approssimano mai tanto quanto giugne la ombra loro: Onde, non solo hāno questo dono dalla natura, ma producono i fiori auāti, che quegli escano fuor di terra, nè mai lasciano le frondi. se prima non ritornano nelle cauerne loro. Et taccio le cireggie saluatiche, attelo che non si consumano, come si soleua fare, & manco lodo gli olmi; conciosia che vengono troppo gradi, & fanno gradissima copia di radici, che rouinano i terreni, & medesimamente si può dire delle noci, & delle piope: nè ancor mi piacciono le salici, percioche le viti producono poca vva, laquale fa parimente il vino debole; & pur chi ne vuol piantare, le faccia in pendoli per le cose dette.

VINC. Quali viti sono migliori tra voi, per far del'vve assai?

*Lamatura
di più vve
che si possa
ne più
trarsi.*

GIO. BAT. Lodo primamēte, che si piātino quelle, che producono le vve cropelle nere, morbide per renderne più delle gentili, lequali stanno bene accompagnate cō tutte l'altre vve nere, & bianche. Vero è, che le cropelle gentili sono più delicate da mangiare, & fanno miglior vino, benché sia poco, ma patiscono facilmente i mali tempi, & la ferza.

Poi sono mediocrementē buone le vernaccie nere, percioche non fallano a produr frutto assai: Ma il proprio loro è di accōpagnarle con le trebiane bianche, o con le cropelle dette: perche altrimenti non farebbono vin saporito, nè potente, & farebbe anco carico di colore,

Ancora sono buone per piantar le schiaue nere, grosse di grano: percioche abbondano di vve, che fanno vino assai benché sia debole, & fumoso; ma migliora accompagnandola co'l cropello. * Lequali si conseruano molti mesi, spiccandole per Luna vecchia, di mezo giorno, ardeno bene il Sole, & piccandole non molto mature. Et questo occorre ancor ad alcune altre, facendoui così.

Appresso lodo le vve marzamine, che fanno i grāspi lunghi, & i grāni grossi, per abondar di vino gētile, che tien dell'amabile ma carico di colore, ilquale si accomoda con ogni altro, pur che non sia sospeso.

Parimēte è cosa vtile a piātare delle voltoline: pcioche oltra che producono in copia vino lodato da tutti per la bōtā, & bel colore: si può beuer'anco semplice, & accompagnato. Et queste viti sono chiamate voltoline,

toline,

toline,percioche il vino loro si volta più fiate all'anno,parendo guasto auuēga che in vn dì,o due ritorni, & duri più lūgo tempo d'ogn'altro.

Tra queste forti nō vi è vua migliore delle cropelle Veronesi,lequali non tanto producono sempre dell'vua in quantità, ma fanno ancora il vino saporito,& di poco colore. Poi, perche i suoi maderi sono di poca midolla,nō patiscono il gelo, la brina, la ferſa,nè il grā caldo. Et oltre che per cader le sue foglie innanzi che maturino le vue per più giorni, il Sole le fa più facilmete maturare; di maniera ch'è poi bel veder quei graspi grādi, neri, & in gran copia a pender de i maderi così spogliati. Io vi potrei dire ancora delle altre forti, che non son buone da mangiare, ma perche ho detto le più vtili, diroui delle bianche, che producono del frutto assai,& il vino buono.

VINC. Et questo mi farà grato.

GIO. BAT. Io lodo piantar le viti tribbiane, che fanno i graspi grandi,& grandi grossi,percioche abbondano di vino,ma potente,& con fumo,& specialmente doue si adacqua: nondimeno è perfetto per mescolarlo co i deboli, & che sono carichi di colore. Egli è ben vero, che se queste viti sono delle migliori, & poste ne i colli, che nō siano morbidi di terreno, producono tanto più vino delicato, quanto più sono ben percosse dal Sole come la pratica cel mostra in più paesi. Et oltre che sono buone le schiaue bianche da piantare, lequali maturano innāzi le altre, & fanno frutto assai, & il vino gentile. Sono buone parimente le buonimperghe, per produr quantità di graspi lunghi co i grani grossi, & il vin gentile, e le albamate, atteso che fanno vin più gentile d'ogni altro bianco; ma perche tardano a maturate: non è perfetto sin'al grā caldo, & più quando ha passato vn anno: Ma taccio le altre vue bianche, per hauervi ragionato delle migliori.

VINC. Hauendo noi detto dell'vue, che si piantano ne i campi, aspetto, che mi parliate ancor di quelle, che conuengono ne i giardini per mągiare, per seccare, & per farne buone beuande.

GIO. BAT. Lodo primamente le vernaccie;percioche sono ottime, verdi, & secche per far beuande delicate, lequali possono stare al pari delle maluasie, & d'altre beuande conosciute tra noi. Vero è, che in questo paese il proprio loro è a piatarle nelle colline, cōme si vede massimamente in Cellatica;& in Limone.

Poi si piantino delle moscatelle bianche, per esser perfette da mangiare, & per far tanto vino migliore, quanto che quell'vue sono trafitte dal Sole, o poste ne i colli da buona parte. E ben vero, che le nere sono più delicate da mągiare, ma dubito che il vino non sia così buono. Et si piantino anco delle aliene, per esser le prime, che maturano, & che

& che sono delicate, alla fine di Luglio, & anco più tosto, secôdo i tēpi. Parimente sono dolcissime le maluasie biâche, ma il lor vino è differente in bontà da quel di Candia; & per questo non se ne viano tra noi, eccetto ne i giardini.

Medesimamente sono da piantar le brumesse nere, ben che tardino a maturare, fanno però bel vedere, per hauer i graspi lunghi, & i grani grossi, i quali sono duri, & buoni da mangiare per più mesi: Ma più lodo le brumesse bianche, se sono ne i colli, o altri luôghi aprici: conciosia che sono più delicate delle nere, & si conseruano più lungo tempo.

*La singolarità del
l'vna ma
rina.*

Fra le tâte vue, che fin'hora vi ho narrate, nō vi è poi che meriti tâte lodi, quâte la marina nera; poiche è più delicata nel mangiare, & si matura facilmete. Et questa vua, oltra ch'è singolare per nō hauere i vinaccioli, ouer'accini ne i grani, & che non offende gli huomini nel māgiar la verde, anzi che più volte è concessa a gli ammalati, nō ha pari in bontà quando è secca. La quale non solamete è perfetta per lubricar il corpo, per accôciar lo stomaco, & per rihauer il gusto, ma è molto delicata per mettere in ogni sorte di torte, di sfogliate, di osselle, & altre cose simili: & non meno ne i pesci; ne gli uccelli & in altre carni.

Appresso è singolare nell'ordinare, & gouernar la vite; perciocche si comel'altrē si tengono basse quādo si potano, altramete anderebbono in niente, questa non farebbe vua in copia, se ogni anno non trascorresse. Et però commendo più coloro, che tirano simili viti intorno alle case, o alle corti, ouero che le fan rampicare sopra gli alti arbori, che quegli altri che le tengono ne i pergolati.

VINC. Mi marauiglio di molti, che hauendo in copia di questa benedetta vua, non ne tengono conto nel seccarla a bei pesi per seruirsene in casa, secondo le vianze nostre: onde per dissiparle verde; spendono poi le decime de' marcelli nel comprare la leuantina, laquale nō è così saporita com'è questa nelle cose, che si cuocono; benchè sia più delicata nel mangiarla semplice, della nostra.

GIO. BAT. Mi piace, che voi conosciate la dapocaggine di molti, & massimamente di quei, che habitano in Villa, i quali potrebbero prevalersi di molte cose, che lasciano più tosto consumare, che honorarsene con gli amici.

VIN. Mette ch'io mi ricordo vi prego, che mi diciate s'è cosa buona a piattare, & incalmare le viti, & altri arbori fruttiferi l'ano del bisesto; stando che molti credono, che nō fruttarebbono se nō vn'anno, & l'altro nō: Tenendo anco, che molte donne, & altri animali di per dano, & che gl'oui ouati dalle galline, ed'altri uccelli vadino la più parte a male. Seza che vi sono alcuni huomini, che han quest'anno per tanto sfortunato,

nato, che non solamente non pigliarebbono qual si voglia moglie, per ricca, & bella, & b  creata che fusse (mentre che dura) ma ne anche n  comprarebbono possessione, n  altre cose per possedere; & m co si porrebbono a far lunghi viaggi, solcar il mare, cominciar fabriche, o altra honorata impresa, tenendo sempre di n  hauer mai allegrezza alcuna.

Gio. Bar. Questo anno non   detto bisesto, perche proceda da gli insussu celesti, ma solamente dall'ordine humano come si legge, che non piacendo a Giulio Cesare quel che hauua statuito Numa Pompilio (ancorch  fosse meglio di quel di Romulo fondator di Roma) li piacque col mezzo di molti sapienti di stabilire l'anno a giorni trecento sessantaquattro, come sempre si   osservato. Ma perche egli conobbe, che ogn'anno correuano se i hore di pi , ordin , che ad ogni quatero anni si aggiungesse vn giorno, il quale   detto bisesto; per cioche in tal'anno due volte si dice *sexto kalendas Martij*: per esser tanto nominato sesto il vigesimo quinto di Febbraio, quanto il vigesimo quinto. Come per esempio si   osservato s pre in Roma. Che se quell'anno morisse Pietro a i vintiquattro, & Giouanna a vinticinque, ciascun di loro, sarebbe morto *sexto kalendas Martij*. Et veramente se quest'ordine non fusse, ogni cent'anni trascorrerebbono vinticinque di. Onde si come il Natale di Nostro Signore viene nel fine del Verno, in settecc t'anni venirebbe al tempo del gr  caldo. Et per certo quest'ordine auanza ogn'altro degli antichi Greci, Egittij, Caldei, & d'altre nationi, che diuersamente regolano gli anni, secondo le loro opinioni, come di ci  narrano Herodoto, Seruio, Plutarco, Macrobio, Suetonio, & altri Autori. La onde si pu  concludere, che in quell'anno non pu  esser cosa che osti al piante, all'incalmare, n  fare qual si voglia cosa necessaria.

Vrnc. P scia che son chiaro di questo bisesto, mi far  caro se mi ragionarete delle oseruationi, che conuengono a vendemiare le vuc, & massimamente qual   meglio, o spicarle ben mature, o acerbe, o mature mediocrement.

Gio. Bar. Per adesso io non posso parlarui di queste cose, per cioche mi conuiene andare in luogo importante. Ma ritornando qui di mane all'hora solita, vi ragioner  di queste, & d'altre cose secondo che mi richiederete.

Io mi rimetto a voi di quanto vi pare, & piace.

Il fine della terza Giornata.



LA QVARTA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO

*Intorno al Vendemiare, & fare i vini, & conseruarli
con altre cose à ciò pertinenti.*



AVENDO l'Auogadro accompagnato M. Vincenzo forse per vn miglio, & inuitato ad desinar seco per lo sequente giorno, non pure non mancò a ritrouarsi; ma hauendo finito di mangiare, si ritirarono in luogo opaco, & fresco per vdir il dolce mormorio dell'acqua, che corre a Tramontana nel giardino, doue fattosi portar da sedere, il Maggio cominciò a dire. Perche hieri dissi a voi M. Giouan Battista, che mi sarebbe stato caro, quando mi haueste ragionato delle osseruationi, che conuengono a vendemiare le vue, però aspetto, che hora distintamente mi diciate almen quelle, che sono più necessarie.

GIO. BAT. Per satisfarui di questo, che mi domandate, dico, che il vero Agricoltore vsa sempre ogni diligenzia per fare i vini migliori, che può. Et perciò non manca a spiccar le vue medioeremente mature, per cioche, si come vendemiandole molto acerbe, fanno i vini garbissimi, così essendo troppo mature, restano men saporiti, & men atti a conseruari. Oltra che essendo possibile, non solamente le vendemie non bagnate: ma anco dopò, che la rugiada è risoluta, & che l'aere sia più tosto caldo, che freddo; per cioche quel vino resta migliore, & più atto a durare: Come fu veduto nel felice anno del 1549. Il quale per non esser piovuto sin'al San Martino, abondò tanti frumenti buoni, & di sì delicati vini, che mai non fu sì gran raccolto a' tempi nostri.

Ancora essendo possibile, vendemia dopò i diciotto, o vinti dì della Luna:

*T trattato
del vende
miare la
vme.*

Luna: perciò che i vini diuengono più potenti, & più si conseruano, che non fanno nella crescente.

Parimēte vſa ogni diligētia nel ſeparar l'vua agreſte, la nebbiata, la tēpeſtata, & la ſeccaio marcia dalla buona: & nō men' a nō laſciarui nō pure delle foglie, o paglie, o altre ſporchezze; m' ancora che le tine, o altri vaſelli, doue hāno a bollire, ſiano bē nettedi tutte l'immoditie; peio che macāda di queſte prouiſioni, facilmentē ſi potrebbe gualtar' i vini.

Appreſſo, per farli perfetti, egli nō manca a ſciegliere tutte le vue gētili dalle groſſe, le bianche dalle nere: non meſcolando più di due ſorti delle gentili inſieme, come farebbe vna ſaporita cō vna dolet, & la biā capotente con l'altra debile. & canea di colore, ponendo poi tutte le groſſe inſieme; per far de' vini per la ſamigliaio per gente baſſa.

Similmente nel vendemiare, egli di mano in mano laſcia le vue mucchiate in terra almeno per tre di ſcoperte all'aere, perciò che migliorano aſai ſe ſon vpioue ſopra; per cagion del Sole, & della rugiada, che le aſſigano, & anco della terra, che le caua ogni cattiuo humore; laſcian dole poi nelle tine non mē di due giorni, o trē innanzi che le faccia pēſtare: acciō che quei vini creſcano in potentia, & in bontà.

VINC. Hora che io ho inteſo queſti precetti, aſpetto che mi diciate la voſtra opinione intorno al bollire de' vini.

I. G. O. BAR. Queſta è la maggior queſtione che ſia tra gli Aricoltori; perciò che vedendo le tante diuerſità delle vue, de' paefi, de' terreni, che ſono differentiſſimi al diaere, di freddo di caldo, & d'altre qualità, è impoſſibile a darun ſol ordine, che ſia vniuerſale. Et però non è marauiglia delle tante vſanze, che tuttauia ſi coſtumanò dall'vna prouincia all'altra, dall'un paefe all'altro, dall'vna terra all'altra, & dall'una caſa all'altra. Come ſi vede in queſta Villa, che molti li ſan bollir vinti, & trenta giorni, & io con altri pochi non paſſiamo quattro, o ſei.

VINC. Qual cagione vi mouea farli bollire coſi poco?

G. I. O. BAR. Voi douete ſapere, che quanto più bollono i vini, tanto più diuengono duri, groſſi inſipidi, & alle volte proſſimi all'aceto, & ſimili nel colore all'inchiostro: quali ſono d'abborrire da ogni tempo: ſi perche nel bere ſono come medicine; & ſi anco perche offuſcano l'intelletto, empiono le vene, legano i mēbri, affogano il ſegato, e ſatiano talmente ogn'vno, & maſſimamente eſſendo di ſpirito gentile, che non può mangiare, nè digerire ſe non malamente. Et perciò ſono da lodar i vini chiari, roſſi, che aſſomigliano a i rubini orientali, perciò che non tanto ſi digerifcono facilmente, quanto che nel metterui dentro dell'acqua, reſtano inedeſimamente ſaporiti: coſa che nō auiene alla maggior parte de' gli altri detti.

VINC.

Trattato
del farbol
lire i vini

di VINO. Quantunque i vini pieni precetto al vulgo, non dimenpoi tras-
sparenti furono sempre lodati da gli huomini giudiciosi, & massima-
mente di gli eccellentissimi banchieri, & di gli altri nobili, & di
Gio. BAT. Per vn'altra ragione è cosa dannosa il far bollire tanto i vi-
ni, come per esempio si può conoscere. Che ponendo in due tine trenta
brente di vna medesima vna ben qualificata, per ciascuna tina; & che
vna bolla quattro, o cinque giorni, douerebbono dar' al meno brète vin-
ti di vino; & bollendo quell'altra i vinticinque, o trenta; è certo, che nò
passarebbe di questo; & forse manco, quando sia bollita cò gran calore.
Et questo si vede ne i paesi doue si fanno bollire i vini col fuoco p' sal-
uarli; perche tante brente non restaranno più di quarantacinque.
Qualcheduno potrebbe dire che questo non è a proposito, stado che il
vino, che bolle con grapi nelle tine, bolle lentamente, & quell'altro
con grà forza di fuoco. Et io dico, che egli è più verisimile, che i nostri
vini, bollendo i vinticinque, & trenta giorni, habbiano a scemar la de-
cima parte, che quelli, che bollono al fuoco la quinta, o quarta; poichè
bollono a quaru d'hora, & non tanti giorni.

VINO. Qual motto vi pare meglio per cōseruare i vini, s' si farli bollir
poco, o il bollir assai?

GIO. BAT. L'opinione mia su sempre, che i vini si cōseruino, non
per bollire i vinti, o trenta di, ma più tosto quanto manco bollono. Si
come per esperienza io ho veduto che a bollire i vini fin che cessano,
che per questo non si mantengono più de gli altri. E ben vero, che
quanto più son lasciati nelle tine dopo che son venuti freddi, tanto più
sono per durare. Nè questo auuolene, perche habbino bollito assai, ma
sola mente per essersi fatti forti alla cima i grapi, i quali hāno poi ridotti
quei vini quasi conformi all'aceto. Che se fusse vero, che si cōserua-
sero per bollire fin che cessano, & non più: non pure gli Antichi l'hau-
rebbero detto; ma non haurebbono lasciato anco i tanti rimedij, co-
me hanno fatto per saluarli.

Parimente, se questo fosse vero, lo Stato di Milano, che si diletta di
ben bere più d'ogn'altra natione, non haurebbe mai abbandonato il far
li bollire i vinticinque & trenta giorni, per bollir solamente quattro,
come ha fatto dapoi, che Lodouico Re di Fràcia si fece signore di quel
florido paese. Che per esser usanza de' Francesi di non bere se non vini
claretti (i quali chiamano così, per hauer poco colore quanto manco bol-
lono) & ritornando alla ventura loro questi altri tanto grossi & alpri,
& tanto carichi di colore; non poteuano patire beuerli così fatti. L'ann
de cominciando a farli bollire al modo di Francia, i Milanesi, & al-
tri suoi popoli, conoscendo, che questa uiera assai migliore della usata

prima

Quel che
fecero i
Francesi
intorno al
bollire i vi-
ni.

prima da essi, hanno poi perseverato à farli bollire quel poco tempo, che vi ho detto, Sèza che medesimamente ha fatto il Ducato di Savoia, Piemòte, Saluzzo, Monferrato, & quasi tutta la Lombardia; Percioche veggono, che i vini restano con più bel colore, con miglior sapore, & con maggior bontà, & che anco si conseruano maggiormente, che non faceuano.

Che diremo poi di tãti vini pretiosi che raccoglie tutta la Voltolina senza farli bollir niente, o poco, iquali si mantengono nella lor bontà a vintine d'anni? Et nõ fanno forse il medesimo tutti i paesi della Germania, dell' Vngheria, & d'altre Prouincie assai, che potrei nominare? Ma che bisogna cercare testimoni così lontani, poiche tãti de' nostri Brescia ni (massimamente quei che adacquano i suoi campi) già più anni non fan bollir niente quei vini, che vogliono cõseruare, facendo torchiar le vue subito che sono condutte, percioche veggono, che durano lungo tempo, & che restano migliori, che à bollir nelle tine.

VINC. Ditemi vi prego, che via si tien nel fare questi vini?

GIO. BAT. A far perfetti questi che noi chiamiamo vini cisoli, o sforzati per esser di uue nere bisogna primamente come sono condutte, pestarle co i piedi nelle benaccie finche sone ben pestate, & poi inuaselarli più netti che si può, benchè si possono anco torchiar quelle vue, ma meglio è pestarle; conciosia che vien suor' il vin migliore, facendo dapoi bõllir cõ l'acqua nella tina, quel vino, che resta nella benaccia, il quale restarà buono per la famiglia. Ma chi vuole, riempir più volte al giorno quei uaselli del medesimo vino, reseruato per questo in altro uaso, finche cessa di gittar fuori l'immonditie dal buco di cima. * Vero è che a tramutarli vna, o due volte mentre che bollono, & leuar la fece che si troua sul fõdo restano più amabili, che a star fin'al S. Martino, & peggior (come la maggior parte fanno) fin'al Marzo; * Et questi vini restano piccanti per più mesi, & alquanto dolci quando le uue nõ siano mal mature, oltra che durano lungo tempo (come vi ho detto) & restano ben bianche, essendo posti in uaselli netti. * Ma a farli ben dolci l'anno seguente, & che restino così dolci, & piccanti tutto l'anno, si mette nel uasello il terzo di mosto dolce fatto al mōdo detto di uue nere ben mature, il quale non può bollire, per esser maggior somma il uecchio che'l nuouo.*

Poi molti tengono che crescano una brenta per carro, per nõ essalar nel bollire, come fan gli altri nelle tine, & anco per non esser roduta da i legni, & guscie di quelle graspe. E uero che alcuni dicono non digerirli bene, si che non è passato Giugno (ancor che io li prouo il contrario) percioche quanto più sentono il caldo, tanto più diuengono.

F gentili

*A fare i
vini bianchi
di uue nere.*

gentili: & più crescono in bontà quando è passato l'anno. Ma bisogna trasmutarli in vasselli ben netti dopo mezzo Nouembre, o almeno nel mese di Marzo, accioche siano leuati della feccia, che haueranno in fondo, & che si conseruino lungo tempo.

VINC. Che rimedio hauete voi per conseruare anco gli altri uini.

*Alcunere
gole per le
necesse de
uini.*

GIO. BAT. Io non hò secreti per conseruarli tutti, poiche ve ne sono alcuni di tãta mala natura, che ben che si facesse loro ogni grã rimedio, mai nõ si conseruarebbono. Vi dirò ben'alcuni ordini per giouare a gli'altri, che alle volte si guastano per diuerse cose fatte in lor maleficio. Voi adunque douete non solo spiccar le vue con quelle offeruationi, che vi ho detto, ma ritorno à dire, che facciate lauar talmete le tine, che nõ vi resta bruttezza alcuna: percioche, come il vino bolle sporco, non è marauiglia se non si conserua. Postesondo che giungerano le vue a casa, le farete ben pestar coi piedi nella benaccia, & dapoì di mano in mano le farete gittare nelle tine commodate al coperto, accioche nõ vi pioua dentro, nè vi aggiunga il Sole, ilquale le danneggerebbe nel farle bollir con impeto; percioche il vino diuen miglior quando bolle lentamente. Et circa del bollir'i vini tanti giorni, & non manco, questo non sò determinare per le cagioni che hauete vditto, nondimeno, per mia opinione, non si douerebbe passar più di otto giorni.

VINC. Chi facesse questo in molte terre nostre, certo è, che non pur si cauerebbono poco chiari, ma torbidissimi, cosa che fu sempre biasimata da noi Bresciani.

*Rimedio,
che i vini
restano pic-
canti nel
trasfarsi*

GIO. BAT. Et io dico, che se questa vsãza fusse degna di biasimo, s'ingannarebbono ancor'i tanti paesi, & molti d'nostri cittadini, che li cauano talmente torbidi, che assai volte sono chiari solamente al Natale; quali restano sì piccati, che quasi sempre fan lagrinar chi li beue; oltra che sono di così rubicondo colore, che brillano ne i bicchieri. Effetti, per certo d'invitare a beuerli, (come si dice) infina li morti. Et però se questi vini rielcono così di letteuoli, quanto meno sono da vituperare quegli altri, che li cauano vn poco men che chiari? E ben vero, che a leuar questi vini fuor de i vasselli, perdono la virtù del piccare; ma chi li vuol condur'altroue, bisogna prima romperli benissimo con vn bastone fin'in fondo, & poi condurli, & inuassellarli così torbidi; percioche in quattro giorni saranno chiari, per la feccia che ritoi nera al basso, la quale è quella che li dà il sapor medesimo del mordere.

VINC. Aspetto che mi diciate anco quegli ordini, che uoi tenete nel far'i vini diuersi di sapore, di odore, di potetia, & l'altre di fargli garbi, piccanti, saporiti, & dolci; o almeno che ne habbiano una vena.

GIO. BAT. Douendoui parlar di queste cose, dico primamente che molti

molti pestano dopò la prima sera le uue nelle tine co i piedi, & con le stäghe almeno due o tre uolte alternatamente, & poi cessano per dui altri giorni innanzi che gl'inuasellino; Oltra che vi son'alcuni altri, che caua no dalla tina, come farebbe la metà del uino. & lo pògono in una benaccia fin che han pesta tutta quella uua, & poi lo ritornano dentro: faccndo questo nò meno di due, o tre sere pur alternatamente; percioche per esperienza si vede, che nò tanto egli diuien migliore. & di più bel colore, ma vi si caua etiädio il cagnone (come noi diciamo) di morbidezza.

VINC. Tanto più mi è cara questa cosa. quäto che le mie viti di Pompeiano producono vini molto morbidi, si per l'adacquare così spesso i campi, come si fanno. & si anco per il terreno ch'è troppo grasso.

GIO. BAT. Quanto sia poi circa al far diuersamente buoni vini, dico per essempio che si pone tanta somma di uua buona in vna tina che rēde quattro carra, & come sarà bollita dui, o tre giorni bilognara cauar tutto il vino, & ponerlo in vn'altra di grandezza simile, & dapoī empir la di altra buona uua, ma bē pestata co' piedi; Et come sarà venuto chiaro, sia subito inuasellato, conciosia che sarà anco perfetto, & ben piccante. Et si come, cauato che sarà il vino dalla prima tina, si potrà metterui dentro due carra d'acqua, & poi empirla d'altra uua ben pestata; non meno si potrà far nella seconda alla rata dell'uua, che primamēte vi sarà, & lasciarle tutte due bollire fin che'l vino sarà purgato, ilquale si schiarirà tosto, & resterà razente. Et quello che dico d' uua tina che renda quattro carra di uino (essendo di più, o di meno) vi si ponga sempre alla rata l'acqua, & la seconda uua.

Poi uolendo uoi fare uini mescolati con acqua (per esser più sani, & più facili per digerire che gli altri) dico posto che hauerete le uue nelle tine, gittarete dētro l'acqua secondo la natura loro; che essendo buone non ui uorrebbe men del quarto, ò quinto d'acqua, benché non si crescer tanto il uino. quanta è stata posta dentro, conciosia che una parte si perde nel bollire, & nell'essalare. Et passati tre, o quattro giorni lo inuasellarete, che sarà chiaro, & gentil da bere. Et quando ui piacesse di farne di più picciolo, farete follar co i piedi benissimo tutte quelle graspe che ui restano, & ui ponerete tanta acqua, quanta era la quarta parte dell'uua che fu posta in quella tina. Et passati tre, o quattro giorni, inuasellarete quel uino che sarà sano da bere così, et per mescolare co i grandi, che sarà migliore assai dell'acqua cruda. Ma a farlo molto delicato si ponga in una tina di uua ben matura, laquale sia stata in terra al meno cinque, o sei giorni, et lasciatolo dentro un giorno, si cauarà perfetto, & sarà sano.

Vn'altro bel modo ui uoglio dire, per fare uino, che sarà di utilità,

F a come

*Trattato
per far più
forte di uini.*

come se fusse quattro volte tanto, & diletteuole, ma bisogna cauare ogni di finche sarà finito. Sgranarete adunque quella quantità d'vua, che vi piacerà, offeruando sempre, che per ogni dieci brente d'vua ben matura posta in tina, vi ponerete sopra non men di due brente d'acqua b  bollente, et coprirete subito c  vn copertorio d'assi fatto a posta, accioche c si calda, faccia meglio il suo effetto. Ma facendo questo vassello di dui fondi, non occorre porui sopra cosa alcuna, ma solo coprire il buco di cima col chochone; Che se cauarete quel vino dop  vn giorno, o dui lo trouarete molto diletteuole. Ma farete, che ogni volta coloro, che ne cauaranno empiano il fiasco, o altro uaso d'acqua netta, & la gittino sopra a quei grani, & che poi cauino il vino. Il quale si domanda beuanda de' poveretti, poiche con poca si esca, rende assai, & non se ne beue se non poco, per morder la lingua come fa. Oltra vi potrete giunger qualche volta del vino, per conseruar pi  il sapore, & il colore: & far  buon'ancora il vino fatto con acqua.

Ancora uoglioui mostrare vn'altro modo utile. Che essendo cauato il vino della tina, voi leuarete via subito i gr pi asciutti, che saranno in cima de' gli altri, & farete pestar dapo  benissimo i restanti. Onde essendo stata l'vua brente sessanta, gliene metterete sopra dieci, o dodici d'acqua. Et coperta ben quella tina, potrete bere quel uino dop  quattro giorni, che sar  gentil di sapore, & sano anco si conseruar  per pi  mesi la sua bont  in quelle gr pe, se restaranno ben coperte.

Appress  uoglioui mostrar vn'altro vino diletteuole c  acqua. Che ponendo voi in vna tina brente sessanta d'vua ben matura, lascierete la d tro cinque o sei giorni, s za farle cosa alcuna: et dapo  cauarete il vin che venira fuori, & poneretelo in una benaccia, o altro vaso: pest do subito quell'vua co i piedi, et gittat  dui sopra vinti brente d'acqua et pi  & meno, sec do la sua qualita. Et fatto questo, ritornarete dentro tutto quel vin cauato, & follarete poi un'altra volta co i piedi ogni cosa benissimo, & dapo  tre, o quattro giorni, inuascelleretelo tutto, che sar  molto delicato.

VINC. Hora che questi sette modi sono per fare uini utili, uorrei sapere ancor le vie, che tenete nel farli diuersamente dolci.

GIO. BAT. Innanzi che ui dica questo, uoglioui mostrar come potrete far' i vini senza fumosit  alcuna, bench  siano di vua trebbiana, o altra de' campi grassi, o che si adacquassero pi  volte. Dic  che giunta l'vua a casa, essendo bi ca la farete torchiare subito, pon do quel uino in una tina, o pi  tosto in una benaccia, accioche possa maggiormente essalare. Ma perche far  della schiuma assai per otto, o dieci giorni, non mancarete a leuarla col mescolo sorato pi  volte, finche cessa, & poi

cauare

cauaretelo con tal modo, che non pigliate niète della feccia, che farà sul fondo, & così l'inuasellarete, percioche restarà talmente senza fumo, come se fusse accompagnato per metà con acqua. Et medesimo potete far questo con tutte le vue nere, che hauessero del morbido, ancor che hauessero bollito secondo il solito.

Quanto sia poi al far vini dolci primamente cō acqua, voi ponerete cento pesi de vua buona, & bē matura nella tina, & pestata bene, la metterete sopra trenta pesi d'acqua, compartendola in cinque, ò sei mattine con la razza intorno à i gralpi leuati; cauando dapoi il seguente giorno tutt' il vino, ilqual farà chiaro, dolce, & piccante.

Vn'altro modo voglioui dire, ponerete trenta brente d'vua ben matura nella tina, & lasciaretela così per tre, ò quattro giorni innanzi, che la pestiate, & pesta benissimo, metterete sopra cinque, ò sei brente d'acqua bollente, coprendo poi subito la tina, accioche quell'acqua sia più potente nel far gli effetti suoi. Et dopò vintiquattro hore, cauarete quel vino che farà chiaro, & molto dolce.

Ancora vn'altro secreto voglioui dire, benché sia d'un poco più fatica de gli altri dolci con acqua. Et questo è, che se ponerete (per essemplio) il lunedì nella tina trenta brente di vua buona, ben cernita, ben matura, & non rotta: il martedì sera le metterete sopra almeno dodici brēte d'acqua, & le cauarete la sera del mercoledì seguente, ponendola così uinata in vna benaccia, o altro vaso, accioche possa essalare. Poi il giovedì sera, la ritornarete sopra la detta vua, & vn'altra volta la cauarete la sera seguente del venerdì, ritornandola similmente la sera seguente del sabbato, & cauandola anco la Domenica di sera, la ponerete per questa volta nel medesimo vaso. Et poi vltimamēte (pestata ben quell'vua) la mattina del lunedì seguente, trarrete subito sopra la medesima acqua uinata, lasciandola dentro fino al mercoledì, la quale cauandola tutta, haurete vn vin' chiaro, & molto delicato.

VIN. Dapoi che io hò inteso, come si fanno questi vini, desidero che mi ragionate ancora de gli altri dolci senz'acqua.

G I O B A T. Il primo modo è, che voi pigliate (per essemplio) dieci brente d'vua buona, tenuta per quindici; o venti giorni sopra la paglia, ò sopra le assi, & pestatala ben co i piedi nella tina, girarete sopra dodici brente di buon uino nuouo, & ben chiaro, & passate dieci ò dodici hore inuasellarete tutto quello, che venirà fuori, ilquale restarà dolce tutto l'anno.

Il secondo modo è, che pigliate quella quantità d'vua che vi parerà, la qualle sia buona, ben matura, & asciutta, & postola non rotta nella tina, non le farete altro per otto, ò dieci giorni, accioche cal-

fiata la cauarete, mettendouene poi dell'altra secondo che vorrete far del vino asai. Et pestata alquanto, la gittarete sopra il vino inuasellato, il quale eisen do subito ben chiuso, in capo di quindici giorni sarà più & men dolce, secondo la qualità dell'vua, che vi haurete posta. Ma il suo proprio è da poner per ogni cinque brente di vino, vna di detta vua ben qualificata.

Il settimo modo è poi il migliore per far vin dolce, che duri tutto l'anno in quella perfettione. Et però, voi pigliarete dieci, o più sacchetti di tela, o più tosto di lana, che habbiano il pelo di dentro, & nō più lunghi d'un braccio l'vno, fatto a modo d'un scartoccio, cioè acuti in fondo, cō vn cerchio di legno in cima cucito attorno, accioche stiano aperti quasi vn braccio. Et accomodata vna scala sopra dui caualetti: alta da terra quattro braccia, ponerete i sacchetti per gl'interualli talinēte, che i cerchi si appoggino sopra quelli scalini di legno: ponē doui poi sotto vna canaletta di due assi larghe vn palmo bē cōmēse, la quale sia lunga quanto è lo spatio di quei sacchetti, & stia in cortello alquāto di sotto, accioche, riceuendo il vino, cada in vn mastello, ò altro vaso di legno posto in terra. Et accomodata ben'ogni cosa ponerete ne i sacchetti tanto vino torchiato di fresco, che non habbia bollito: quāto vi potrà stare: il quale, mentre venirà torbido, ritornarete dentro sin che vscirà ben chiaro, & all' hora non li farete altro, sin che quei sacchetti non celsaranno di gittarne fuori, iquali (lauati benissimo) ritornarete li anco pieni al suo luogo, hauendo però inuasellato primamente tutto il vino, che sarà vscito chiaro. Obseruando quest'ordine, sin che haurete fatta quella quātità, che haurete disegnata. Il qual vino non sarà così opilatiuo, nè mal sano, come spono gli altri dolci, che si inuasellano torbidi, & che si beuono, benche siano mal purgati.

L'ottauo modo, voglioui mostrare, & nō più, col quale potrete d'un sol vino fatis far a ciascuno, & spcialmente quādo farete qualche conuito, come se fusse di uarie sorti. Et oltra che sarà piccāte, sarà parimente assai, & poco dolce, secondo che voi vorrete, & cauato sempre da una istessa botte: facendo però talmente che niuno di quei conuitati nō si accorga di tale artificio. Voi pigliarete adunque tanta quantita di grani di vua buona, ben matura, & non pesti, come starebbono in vna botte, secondo il disegno vostro, laquale sia benissimo cerchiata, & empiuta di quei grani sin'a vn palmo alla cima, la chiudete molto bene puntellando poi il cocone con una stanga uerso il solaro, o uolto di quel luogo, accioche i detti grani non bollano se non difficilmente, Et come sentirete che non bollano, pigliarete un uatello di dolcissima uernaccia, & teneretelo appreso della botte: Ordinando poi a colo-

ro, che hauran da cauare questo vin piccante, che per la prima volta lo diano così puro. Poi quando li direte che diano di quel che è alquanto dolce, che pōgano nel fiasco vn poco di vernaccia, & dapoi l'empiano di quel vino. Et quando li direte che portino di quell'altro più dolce, che crescano la vernaccia. Similmēte se li direte che diano del p.ù dolce d'ogni altro portato, che ancora vi mettano più vernaccia.

VINC. Quantūque mi siano piacciuti questi secreti, non hò però voluto interromperui, eccetto per questo vltimo; per cioche mi pare simile all'vltanza de' perfidi hosti, iquali falsificando vna brenta di vino, che hauran solamente in casa, fingeranno di far bere a i forestieri più diuersità di vini.

GIO. BAT. Questo modo è molto diuerso da quel de gli hosti: per cioche noi non mescoliamo le non due beuande ottime, & essi pongono solamente vin cotto (ch'è l'peffo come inchiostro) o mele per addolcire il vino, & aceto per farlo piccante. Cose, per verita che romperebbono ogni gagliardo stomaco.

VINC. Vorrei saper ancora qualche secreto, per dar buon'odore, & sapore al vino, come più volte ne ho beuuto i Roma, & in altri luoghi.

*Per dar
buō sapor
a i vini.*

GIO. BAT. Più cose vi potrei dire, nondimeno dirò quelle sole, che più volte mi sono riuscite con satisfattione di molti. Che per dar l'odore di moscatello al vin nuouo inuafellato citaro, vi pongo de' fiori di sambuco secchi quell'anno all'ombra in vn sacchetto, o pezza di lino, come farebbe piena la mano per brenta, ben chiusi, accioche i fiori nō escano fuori, & che il vino possa riceuer quel sapore di moscatello: ma li lego talmente con lo spago al cocone, che nō passano la meta di quel vino, & poi li leuo come sono passati otto giorni, faccdo il simile quando vi pongo le semenze di coriandoli.

Poi per darli gentil sapore, si pone prima nel vasello, come farebbe la quarta parte di bosìe (come noi diciamo) fatte col pionino sottili di legno secco di nociuola, & metteuesi dapoi il vin nuouo, che benché non fusse chiaro, diuerà in dugiorni lucido, & molto saporito.

VINC. Per non occorrerini di domandarui altro intorno a i vini, vi prego che mi mostrate, come si debbono formare, & situare le canoue per conseruarli bene.

*Come si
debbon far
le canoue
a cantine.*

GIO. BAT. Essendo possibile, lodo a fabricarle con le finestre verso tramōtana; per cioche questo vento mai nuoce, anzi gioua loro nel gran caldo. Et si come ogni canoua sià ben sotto terra col volto sopra, nō meno vuole essere oscura, fredda, asciutta, & cō le muraglie grosse. Poi non pur è bene ch'ella sia lontana dal Sole, dalle fornaci dalla stufe, dalle stalle, da i porcili, pollari, & altre cose di fetore, o di calore; ma

ancora

*Quella
che fanno
i Tedeschi
alle camo-
re, & va-
selli.*

ancora da tutti i strepiti che potessero far tremare i vini. Et per tãto sono da lodare gli Alemani, conciosia che tengono l'Estate ben chiuse le canoue, acciòche non vi entri il caldo, nè forte alcuna di aere: ilquale non mào lo stimano per nemico del vino, di quel che fanno ogni grã caldo. Et più dico, che fanno le cantine senza luce alcuna, eccetto vn solo spiracolo picciolo per sborro solamente, siano poi sotto terra ò di sopra: di maniera che cauano il vino sempre con la lucerna: Vsanza per certo non tanto sicura per cõseruare ogni vino, ma per beuerlo fresco nel gran caldo, & nel verno non freddo: Senza che (mètre il caldo dura) lauano con liscia da ogni lato tutti i vasselli, che hanno vino, ogni giorno vna volta, & più, se il caldo monta, che paiono tanti specchi. Et questo fanno: percioche quella humidita rinfresca il vino, & fa che non si offenda dalla poluere, ò d'altra cosa sporca. Et però non è merauiglia se i nostri vini patiscono molte fiate de' cattiuì odori, & se anco si guastano per tenerli così poluerosi, & sporchi i vasselli; conciosia che alle volte ne ho veduti talmente coperti di tordezza di polli, di colòbi, & di altri animali, che mai non haurei beuuto di quel vino, benche fusse delicato, Laonde, si come eglino sono da commendare, per tenere ben nette le loro canoue, ouer cantine, come se fussero tante camere; così siamo da biasimare noi, per tenerle alle volte più lorde, che non sono le stalle.

VINC. Veramente voi fate veder la gran negligẽtia, che noi vliamo in questa così preciosa gioia, conciosia ch'ella è più stimata d'ogni altra da noi mortali.

*Le buona
proprietà
del vino.*

GIO. BAT. Per più ragioni d'apprezzar grandemẽte questo benedetto liquore: percioche (come dicono i sapienti) egli ha gran conuenientia con la natura humana; atteso che, essendo beuuto con misura, conforta il calor naturale, chiarifica il sangue torbido, apre tutti i meati del corpo, leua ogni opilatione del fegato, & le tenebrose fumosità del cuore generatiue da ogni tristezza; dimostrando la sua gran virtù; non pure nelle membra de i corpi nostri, ma etiamdio nell'anima facendola, stare allegra, acciòche sia maggiormente capace da inuestigar le cose sottili: & difficili. Ma quando per contrario è beuuto senza modo, oltra che abbrusca il sangue, accende l'ira, sminuisce le forze, indebolisce i nervi, genera la gotta, & altre infirmità: non meno leua la memoria, offusca l'intelletto, impedisce la lingua, & finalmente fa perder la vita con l'honore insieme.

VINC. Stando che queste cose sono troppo vere, vi prego parimente, che mi diciate ciò, che debbo fare a i vini inuasellati, per conseruarli nella lor bontà.

GIO.

*Alcuni vi
cordi per
beneficio
del vino.*

GIO. BAT. Lodo primamente, che nell'inuassellare i vini nuouol, lasciate tutti quei vasselli co i buchi aperti in cima, & li riempiate d'altro vino ogni giorno, finche hauranno cessato di bollire; chiudendoli dapoi co i cocconi, & non mouendoli fin che trasmutarete essi vini a' suoi tempi: sia al San Martino, come alcuni pochi fanno, ò al Marzo seguente, quando fioriscono i persichi (benche gli Antichi lodano quado fiorisce l'vua) & subito ch'è fatta la Luna; percioche, stando fin ch'è scemata (parlando de' vini potenti) si mutarebbono più tosto in ogni altra cosa impossibile, che guastarsi mai: ma ne gli altri è meglio tramutarli per Luna vecchia, conciosia che essendo potente per mutare i grandi in aceto, non meno sarà potente per conseruare questi altri.

VINC. Credete, che sia cosa necessaria tramutar tutti i vini nuoui?

GIO. BAT. Parlando solo della natura de' nostri, non è dubbio, ch'è bene a tramutarli, & specialmente quei che sono cauati da vigne grasse per natura, ò per essere state adacquate, ò letamate; percioche sempre fanno ne i vasselli più seccia de gli altri.

VINC. Non credete anco, che d'ogni vino buono non sia migliore quella parte, che si troua nel mezzo del vassello, che quell'altra, che sia in cima, o sul fondo?

*Quanto è
diuerso il
vino in
un medesi-
mo vassel-
lo.*

GIO. BAT. Non solamente è sempre miglior quel vino, ch'è nel mezzo d'ogni vassello pieno, ma ancora se si pigliasse questa parte, & non le altre, sarebbe più atta a conseruarsi. Et però dicono bene gli Antichi, che dell'oglio il meglio è quello da alto, del mele quello ch'è più di sotto, & del vino quello ch'è di mezzo.

Poi seguendo il primo parlare, vi ricordo quando vengono i grādissimi tuoni che subito sborriate tutti i vini, col cauare da ogni botte il horrone, che è più infondo, & anco in quel subito, rificcarlo dentro. Percioche, commouendoli a questo modo, non patiranno per quei terrori, nè per calore che vi fusse entrato. Tenendo parimente vna spina, o spinello preso al fondo d'ogni vassello a quel tempo, e cauarete quasi ogni giorno vn bicchier di vino, perche se li gioua assai.

VINC. Vorrei, che mi diceste ancora quei secreti, che potete sapere per conseruare i vini d'ogni tempo.

*Dieci se-
creti per
conseruar
i vini.*

GIO. BAT. Il primo modo è, che voi pigliarete tante oncie di allome di rocca ben pestata, & sedaciata in tanti scartocini, quante brēte di vino siete per conciare, & per ciascuna che inuassellarete, gittarete dietro la poluere d'vno scartoccino; facendo così di mano in mano, fin che haurete finito. Ma se'l vino fusse debole, o fatto con acqua, poneteui vn'oncia, e meza per brenta.

Il secondo modo è, che volendone conciar brente dodici, pigliarete
tene

tene vna del medesimo, & postoui dentro oncie de dodici di allume, lo farete bollire al fuoco, & lo schiumarete di cōtinuo sino che hauerà fatto quattro, o cinque bolli; & come sarà raffreddato, lo gittarete sopra le vndici brēte, che haurete prima tramutate. Ma meglio sarebbe se faceste questo innāzi che vi metteste vino; essendo quel vasello ben'asciutto, facendolo poi andare vn pezzo attorno, & per ogni lato. Et come sarà fredda ogni cosa, empirete il vasello di quel vino, che si manetira benissimo per la compositione, che sarà entrata nella feccia secca, & nel legno del vasello. Cosa che non può far male a quei, che beueran quel vino, come si tiene, che fa, quando l'allume è posto crudo.

Il terzo modo è, che nel conciare vn vasello di brente dodici bene asciutto, pigliarete vna dell'istesso vino con dodici oncie di sale comune; obseruando poi i medesimi modi come ho detto. Ma meglio farete, se vi ponerete oncie sei di sale, & sei d'allume.

Il quarto modo è, che volendo voi acconciar dodici brente di vino, quando l'haurete tramutato, pigliarete oncie otto di sale, & quattro di solfo pestati separatamente, & gittatoli sopra, chiuderete subito il vasello, accioche non essali da nun luogo. Et dopò quattro giorni, ne potrete bere ad ogni piacer vostro.

Il quinto modo è, che essendo il vasello di dodici brēte pieno di vino tramutato, pigliarete otto, o dieci pugni di pietrine di torrente, bē lauate, & posteuile dētro ponerete vna scudella di terra vota col fondo in alto sopra il cocone, chiudendolo benissimo attorno con la creta, perche volendo essalare il fumo di quel vino, & non potendo vscire, ritornerà per lo vasello, & conseruarà il detto vino, come se fusse acquauita.

Il sesto modo (poiche ho detto acquauita) è che volēdo voi conciare dodici brente di vino tramutato, vi ponerete dentro tre oncie per brenta d'acquauita di quattro cotte, laquale non tanto lo conseruarà, ma ancora gli accrescerà il sapore.

Il settimo modo è, ch'essendo il vino debole, pigliarete vna di quel medesimo, & lo ponerete al fuoco cō dodici oncie di sale: & bollito, e bene schiumato che l'haurete, lo ponerete così bollēte nel vasello asciutto bē chiaro, & bē coconato, & poi lo farete per vn pezzo andar per ogni luogo. Et come sarà raffreddato, & empiuto quel vasello, vi metterete tre oncie di acquauita di quattro cotte. Et questa ricetta, oltra che è potente per conseruare ogni vino, è anco sana, & di buon sapore.

L'ottauo modo è, che se vorrete acconciar sei brente di vino tramutato pigliarete due libre d'arg-nto viuo in un'ampolleta di uetro, che sia ben chiusa con cera rossa, o uerde, & metteretene ancora intorno al collo, come sarebbe un dito, e poi fareteui un capello di carta pecorina, laquale

laquale si attacchi a quella cera, con legarla bene attorno con lo spago accioche non vi entri il vino, dappoi la mandarete a mezo del vatello, & la legarete al buco del cocone, accioche non cadesse al fondo. Auuertendo, che secondo che il vasello si andrà votando, calarete anco di mano in mano l'ampoletta, facendola stare quasi sempre a mezo del vino, che vi si troua. Et se vorrete conseruarne maggior quantità, ue ne ponerete ancor sempre quattr'once per brenta. Nè bisogna restare per dire che'l costi vn mocenico la libra, percioche è sempre buono, & di quel l'istesso peso. Basta che non offende il vino, & lo cōserua benissimo per la sua gran frigidità.

Il nono modo è, che quādo tramutarete i vini, vi metterete sopra almeno quattr'once di oglio commune per brenta, ilquale starà in cima, come se fusse vn pāno, che lo coprisse, & nō lascerà entrarui l'aere, nè altra cosa nociua: & non lo cauarete fin che'l vino non sarà ridotto in poco; ponendo l'vno & l'altro in vaso, & poi cimarete fuori l'oglio cō vna caccia, o altra cosa sottile, & lo ponerete nello boccale di vetro, per che rimanderà in quei colli lunghi, & il vino in fondo. Onde votandolo di mano in mano, lo raccoglierete tutto, & sarà buono per gli altri anni. Et se il vino fusse debole, non vi ponerete meno di sei oncie per brētta. Auuertēdo però, che se i vasselli fussero più larghi, o più bassi dell'ordinario, tanto più somma d'oglio vi vorrebbe, atteso che il vino sarebbe anco più largo in cima, che non sarebbe quando i vasselli fussero alti, & stretti. Che l'oglio sia potente per cōseruare ogni vino, si vede che non solamente gli Speciali conseruano ogni sorte di sugo con questo liquore, ma etiandio il vin granato; ch'è tanto debole.

Il decimo, & vltimo modo è, che pigliarete il solfo ben distrutto cō fuoco lento, oncie trenta, garofani oncie vna, incenso vn'altro, & melegghetta due: poi un quarto d'oncia di cinamomo, vn'altro di pepe lūgo, & vn'altro di gengero bianco, con cinque oncie moscate. Et pestate bē queste cose insieme, le mescolarete con quel solfo, & le ponerete in vna pignata al fuoco lēto, sinche saranno dileguate, & incorporate insieme; pigliando poi delle bugie di legno fatte col pionino sottili, & larghe due dita, le farete in anelli in tōdezza a modo d'vn marcello d'argēto; iquali inuoltarete cō moia di ferro ad vno ad vno nella cōpositione, & tinti benissimo, li ponerete da parte di mano in mano, sin che l'haranno riceuuta tutta. Onde essendo il vasello di dodici brente, pigliarete sei di quelli anelli, & gli infilzarete con vna catena da canio, filo di rame, & poi mādarete ogni cosa in quel vasello bē netto, e ben'asciutto, ma, che nō tocchi il fondo, tenendo l'altro capo in mano, accioche non cadesse dentro tutta, & dappoi li darete il fuoco cō vn candelino, o cō altra cosa

chui.

chiudēdo subito il buco di cima con vno straccio talmente, che'l fumo non effali per modo alcuno: & dopo vn miserere, leuarete la catena, chiudendo parimēte subito quel buco ad modo detto, finche ponerete la cana della lora dentro, intornata però di tela, o di stoppa con tal modo, ch'entri ben ferrata; gettandou poi il vino coi sedelli, o secchie l'vn dietro all'altro, talche la lora stia sempre più di meza; accioche non effali niente quel vasello. Et leuatale detta lora, chiuderete subito il coccone. Onde passati tre giorni, potrete beuer di quel vino benche sentite per otto. o dieci giorni alquanto di quella conpositione. Ma chi lo conciasse quādo s'inuafella chiaro da mosto, restarebbe sēza odor'alcuno. Et questa ricetta è potēte p cōseruar ogni vino, anchorche fosse mezo acqua. Nè bisogna temere, che'l solfo offēda nel beuerlo, poiche per natura è sano, ma solamente scarica il colore. Et vi si aggiungono quell'altre cose, per sminuire al solfo quel tufo, c'ha del proprio suo odore. Ma credo che sia meglio l'opinione del nostro M. Gio. Bat. Nazerio, ilquale piglia il solfo non dileguato, ma pestato co i detti aromatici, & dapoi mescolati cō l'aquauita a modo di salsa imbratta le dette bugie, & procede nel resto al modo detto. Et di quì gli aromatici rendono perfetto odore, & non preuale il solfo col suo.*

VINC. Come ricuperate voi i vini guasti?

GIO. BAT. Voi sapete; che da ogni tempo dell'anno vi sono diuerse qualità di uini difettati: cioè alcuni, che sono marci, altri guasti, & altri solamente stremiti, che hanno dell'amaro, o che mordono alquanto la lingua. Onde quanto a i marci dico, che se sono molto deboli, non vi si faccia altro, che trarli via, accioche nō marciscano i uaselli; ma se sono potenti di fumo, o che habbiano corpo, si uendino a quei dell'aquauita, o più tosto si facciano in aceto, perche se ne cauara maggior precio. Et però quādo hauerete fatto torchiare quātità di graspe, che nō habbiano hauuto acqua, le tornarete per meta in due tine, & nel trarle dentro, le separarete di modo, ch'elle restino ben tolpefe. Et scaldate insieme per quattro giorni, ponerete in una di quelle tine tanto vino guasto quanto vi starà senza palsar di sopra le graspe. Et come ui sarà stato uintiquattro hore, lo cauarete tutto, & lo riponerete sopra le altre dell'altra tina: lasciādolo medesimamente così per vintiquattro hore, ritornando ancora un'altra uolta nella prima tina per lo detto tempo. Facendo similmente ogni vintiquattro hore, fin cā'egli sarà diuenuto ben bianco, & acetito. Et bēche non fosse molto forte, non restarete d'inuafellarlo; perci, che in poco tempo si farà perfetto. Ma se uorrete dell'altro aceto di simili uini, continuerete a metteruene sopra a quelle graspe nere, o biāche ogni giorno al modo detto, che sempre ui riuscirà

*A ridutta
vini gua-
sti in aceto
bi anco.*

riucirà bianco, & forte. Et volendo pur seguitare a farne dell'altro con le medesime graspe, vi gettarete ogni pochi giorni dell'aceto ben forte in cambio del vino, & lo lasciarete dentro l'istesso tēpo, accioche si rinforzino, per acetar maggiormente quel vino, che si ponerà da poi dētro. Verò è che per la prima volta egli scemarà la terza, ò quarta parte: ma come faranno imbeuerare le dette graspe, ogni altro vino, che metterete sopra, nō scemarà niente. Et quando vi piacesse di torchiarle, ne riscatate anco vna buona parte.

Altro modo per far aceto d'ogni tempo di vino guasto.

Si può fare ancora aceto di vin guasto da ogni tempo, ma cala poco meno della metà. Ponerete adūque quel vino al fuoco, & lo farete bollir fin che fara schiuma, laquale leuarete di mano in mano, & dapoi menare per ogni brenta vn'oncia di pepe pesto, & vna libra di sale; & tratto ancora vn'altro bollo, poneretelo in vafello, che stia al Sole, & venirà forte in poco tempo.

VINC. Ancora, come si può fare ogni aceto ben forte?

A far uin ben forte aceto.

GIO. BAT. Essendo brente dodeci, ne farete bollire vna al fuoco, & così ben bellente, la gittarete sopra le altre vndici, crescendo, & minuen- do alla rata, secōdo che faranno le brente di quell'aceto nō forte, & venirà perfette. Et lo farete anco bē forte con vna lama lunga di aciale af fogata benissimo, & la cacciarete dētro più volte, ma sēpre rifocata, se- condo che faranno le brēte di quell'aceto non forte, & venirà perfetto.

VIN. Hauete voi secrete alcuno per ridurre i vini guasti, che si possi no bere senza gittarli via, o darli per poco precio, o per niente?

A ridurre il vin guasto in vin buono.

GIO. BAT. Parlando di simili vini, & non de' marci, dirò come si possono ridur a tale stato, che si potran bere, finche saran finiti, ma nō già cōseruarli l'ungo tempo. E però cauato che hauerete quel vino nuouo buono, che venirà dalla tina con impeto, gittarete dētro il guasto, ma di minor quantità del cauato, accioche quelle graspe siano più potēci a farlo bollir insieme cō quell'altro, che vi sarà restato, lequali siano subito bē pestate, nō facendole altro fin che si abbasseranno, & allhora sarà da inuasellare, poiche credo che egli sarà chiaro, & purgato d'ogni amarezza. Et se pure ne haueste ancora i parte, lo ritornarete, per due, o tre giorni sopra d'un'altra tina simile, che nō haueste più vino della prima. Et questo lo cauarete poi, che resterà ben purgato d'ogni malitia.

Vn'altro modo vogliou mostrare ancora per vn simil vino, cioè pigliarete due pesi della prima vna bē matura per brēta, & poneretela bene sgranata in vna caldaia al fuoco cō tanto vin buono, che si possa bagnare tutta, & farete la bollir fin che i grani siano ben crepati, & così bē bollēti gli trarrete sopra a q̃l vino, tramutato però in altro vafello buono, & tātō grāde, che quelli col vino bollito vi stiano. Ma se lo vorrete

ancor

ancor migliore, gittaretelo in vn'altra tina, che sia poco più di meza d'vua b  matura, laquale sia stata dentro n  rotta almeno per tre giorni innanzi che vi si ponga il detto vino; & come vi sar  stato dentro due, lo cauarete delicato, & lo beuerete mentre che'l tempo sar  freddo, accioche non facesse qualche mutatione.

VINC. Vi pia ce di dirmi ancora qualche rimedio p r aiutare quel vino che ha solamente del' Agosto, accioche non vadi di mal in peggio.

GIO. BAT. Tramutato che hauerete prima simil vino in vn vassello buono, pigliarete tanti buoni aranci non dolci quante sar no le br te; & fattoli in quattro quarti l'vno, gli infilzarete c  lo spago, & gli attaccarete al capo di sotto vna pietrella t to graue, che ella faccia stare gli aranci dalla cima sin' appresso il fondo: legando talm te quello spago, che quella filza non tocchi il fondo. Et dop  cinque, o sei giorni potrete bere sicuramente quel vino, che sar  buono come di prima. Ma non vi l'asciarete dentro tai aranci pi  di dieci giorni, accioche non lo danneggiasiero; ma lo venderete, o beuerete fin che sar  finito.

VINC. Vi prego parimente, che mi mostrate qualche rimedio per cauar la muffa, & ogn'altro mal'odore a tutti i vasselli.

GIO. BAT. Vol do voi purgare vna botte di dodeci brente, pigliare tene vna di lilia molto forte, c  libre dodeci di seccia di vino ben secca. E se fusse di pi  tenuta, pigliaretene pi  somma alla rata. Et posto ogni cosa in vna caldaia al fuoco, come sar  boll te, la gittarete nel vassello ben'asciutto, chiudendolo talmente subito, che'l non possa essalare; & poi facendo andare per vn pezzo in ogni luogo. Ma se per caso non fusse ben liberato, farete vn'altra volta il simile, & ne restar  netto cauando per  tal compositione innanzi che finisca di raffreddare, per che stando dentro cos  fredda, & il vassello non tutto pieno, subito ritornarebbe la muffa nella parte vacua.

Il secondo modo, che cauato il fondo al vassello, che vorrete sanare, & empiutolo pi  di mezo di paglia asciutta, lo farete stare in piedi. & darui il fuoco, ponerete subito il fondo sopra, ma non lo coprirete tutto, accioche non s'estinguesse tal fuoco; Gittando per  quel fondo a poco a poco, per arder bene ogni parte infetta, & poi nettando tutto il vassello d'ogni cosa bruciata con vna rasparola di ferro; & lauandolo benissimo, & fregandolo con una scopa; Et dapoi messo il fondo bene al suo luogo, pigliarete come farebbe vn secchio di uino, o pi  tosto d'aceto forte & pi  & meno secondo ch'  grande, o picciollo quel vassello; & cos  ben bolente, lo gittarete dentro; & chiusi benissimo i buchi, lo farete andar pi  uolte per ogni lato. Et se per caso non fusse ben purgato di quel mal'odore, o del bruciato, farete quel medesimo

*A sanare
il vino q-
do comin-
cia putire*

*Sei modi
per cauare
la muffa
da i vasselli.*

medesimo un'altra uolta, & più ancora per sino che resti ben nero.

Il terzo modo è, ch'empito d'acqua cruda quel uafello, che uorrete conciare, lasciarretela dètro per dui giorni: & leuatoli il fondo, rasparete per ogni luogo talmente quella seccia, che il legno si urga ben netto. Facèdoli poi una incenerata bollentissima, et fregandolo molto cò una scopa tutto: & lauato bene, uoltarete lo senza fondo cò la bocca al Sole, che per tre, o quattro giorni ui batta dentro, & poi l'empirete di grasse torchiate di fresco, & coprirete con l'istesso fondo. Et uotato dopo quattro giorni, & acconciatoui il fondo, mettereteui dètro dell'aceto ben bollente, et farete lo andar per ogni lato: & poi cauatolo dopò un dì, l'empirete di uino, che al sicuro restarà senza difetto alcuno.

Il quarto modo è facile da fare. Pigliarete tante libbre d'allume di rocca, quante son le brente, che tiene il uafello, & farete bollire in una caldaia piena d'acqua. Et così bollente, la trarrete dentro: & chiusala bene, farete lo andar per ogni lato fin che sarà raffreddato, ma cauarete la subito, accioche non ricuesse in uafello nò ben pieno un'altra uolta l'istessa muffa. Ma se non fusse ben purgato con questa bollétata, faretene un'altra: & fin'altra finche resti ben netto d'ogni mal'odore: La quale acqua sarà anco buona per fare il simile ad ogni altro uafello. Vero è, che per minore spesa potrete torre dell'acqua de'tentori, quando hanno alluminato i panni (poiche la gettano uia) & farà quel medesimo effetto, che fa la detta, che costa quattro, o cinque marchetti la libra.

*Acuar la
muffa al
uino, &:
al uafello.*

Nò posso macare, che nò ui dica ancora un modo percauar la muffa al uino, & non al uafello. Adunque pigliarete tanti aranzi buoni nò dolci, quante brète sono del uino muffato. Et datili quattro tagli per pomo poco più della scorza, gli infilzarete con lo spago, & ponerete una pietrella in capo della fiza, accioche uada presso al fondo; attaccandola talmente al coccone, che non tocchi il fondo, & lasciando quegli aranci nel uino, non più di dieci giorni. & poi lo beuerete senza difetto.

*A rischiarare
vino, &:
de' turbidi.*

VINC. Dapoi che di tante cose mi siete stato cortese, ui prego, che mi diciate ancora come si può rischiarare un uino, che sia torbido.

GIO. BAT. Questa cosa è facile, poiche con tanti ou, quante sono le brente di quel uino, rischiararete in un giorno, o due: ma bisogna, che siano co' i gusci ben battuti col cucchiaro, o altra cosa innanzi, che li gettiate nel uafello; hauendo però leuato primamente quella pelligina, che è di dentro del guscio, perche marcendosi, danneggerebbe facilmente il uino; Ma se egli è molto torbido, non tanto lo leuarete fuori del uafello: & lo ponerete in vn'altro ben netto, ma ui aggiungerete un quarto, o terzo d'oui di più, & una oncia di sale per brenta; & anco un limone, ouero arancio, fessi con una, o dui mani di ghiara ben lauata

lauata pure per brenta di vino, & poi mescolarete con vn bastone benissimo tutte queste cose; che passati quattro giorni lo trouarete ben chiaro.

VINC. Vi ringratio parimente di questa cosa, & leuiamoci a vostro piacere: con patto però, che dimane non manchiate a ragionarmi di quelle altre cose, che desidero d'intendere.

GIO. BAT. Non mancate pur voi a venir allhora solita, che ancora io non mancarò a manifestarvi ciò che saprò, secondo il solito.

Il fine della quarta Giornata.



LA QVINTA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.



Come si può fare vn bel Giardino.

E S S E N D O ritornato M. Vincenzo il quinto giorno nell' hora solita dall' Auogadro, & ritrouatolo nella salletta della peschiera sotto alla colombara di mezzo, doue non solo si compiaceua nel mirare per le finestre che vi erano da ogni lato, il gran pergolato, il giardino, l'orto, & i campi suoi, che sono da Oriente: ma ancor vna infinità di pesci, che vagano, & guizzano tuttaua per l'acqua, onde salutatolo, & poi marauigliatosi grandemente di così bella prospettiva, entrò a i parlamenti soliti dicendo.

Considerando io, che fra le cose, che nell' Agricoltura diletmano all'huomo, vna delle maggiori che vi sia, sono gli arbori fruttiferi, perciò che non solamente le frondi loro rendono dalle amene ombre soaue

G

fre-

freschezza, i fiori diuersi molta allegria, & i frutti mirabili nō poca dedicatezza, ma etiā dio quelli sono i propri alberghi d'infiniti vecellotti, i quali col lor dolcissimo gorgheggiare, ci fanno tante marauigliose musiche, che più non si può desiderare. La onde essendo colà honoratissima, & degna d'ogni spirito gentile, & d'ogni Principe, diletтары di bei giardini, desidero che voi M. Giouan Battista mi mostriate cō quai modi se ne possa far' vno de' più accomodati, che trouar si possa secondo i nostri riti.

*Come deb
be essere il
sito d'un
giardino.*

G I O. B A T. Non vi prometto già di dire tutte le conditioni, che uorrebbero, ma vi mostrerò almeno quelle che io stimo più necessarie, & che per l'ordinario si usano tra noi. Et però chi vuol far vn giardino, debbe primamente considerare, che'l sito non sia paludoso, gessoso, ledoso, nè cretoso, o non sia ben soliuo, percioche gli arbori non riuscirebbono se non malamente.

Poi essendo possibile, lo ponga appresso al casamento: sì per la comodità di goderlo maggiormente, come anco perche non sarà così danneggiato, quanto se fusse lontano. Ponendolo etiandio più tosto à Tramōtana, che à Mezodi, accioche si possa goder benissimo dalle finestre la sua vaghezza, come similmente giace quel così bello del nostro Gallo. Egli è ben vero, che quādo fusse ancor' à Mezodi sarebbe più soliuo, ma non di così bella prospettiva, mentre che si giace in casa, non ostante che sarebbe danneggiato dalla poluere, & bulla ch'escano dall'ara (quando è viciosa), nel batter le biade, cosa per certo, nociua a gli arbori, che assai uolte s'inrognano talmente, che periscono.

*Del ferrar
i giardini.*

Appresso lodo a farli una fossa di tal larghezza, & altezza, che non tanto ui possa star sempre dell'acqua assai: ma anco che non ui possano entrare i ladri, nè gli animali, laquale si potrà fare ancora in una peschiera. Allaquale sia alleuata una folta siepe di spini bianchi di tre o di quattro fila: Che usando ci diligentia, diuerà di maggior vaghezza, che se fusse muro.

V I N C. Ben che le siepi stiano bene, nondimeno lodo più i muri; percioche sono più forti, & si fabricano in poco tempo; oltra che essendo polito, ò dipinto fan medesimamente bel vedere.

*Quel che
debbe pro
dur il sito
di un
giardino.*

G I O. B A T. Dapoi ordinate il sito, si debbe considerare quello, che più conuiene a quel terreno pcauarne maggior entrata. Percioche, essendo più atto a produr dell'herba, che delle biade lodo a pratarlo; sì perche rēderà più vtilità, et maggior vaghezza, & sì ancho perche nō sarà così danneggiato, come l'altre cose da frutti che cadono, e che si raccolgono.

V I N C. Et io direi, che arandolo ogni anno, gli arbori fruttarebbono meglio per la coltura, che ui farebbe.

G I O.

GIO. BAT. Ancora che vi sia prato, non osta però che non si possano zappar quegli arbori due, & tre volte l'anno, come conuiene.

VINC. Vn'altra oppositione mi nasce, che adacquando il prato, si nuoce à simili arbori; & non adacquandolo, si può sperare solamente poco fieno, & specialmente nelle secchezze.

GIO. BAT. Ne per questo mi rinouo: percioche adacquando il prato, se non quando patisce gran secchezza, & non lasciandoui adosso l'acqua se nò quanto è bisogno, son certo che quelli nò patiranno, anzi ne sentiranno giouamēto, & particolarmente nell'ingrossare, & maturare i frutti. Vero è, che quando vi si facesse correr l'acqua, come si fa a gli altri prati per ingrassarli, simili arbori patirebbono assai. Ma in luogo di questo, sia letamato ogni anno quel prato con letame ben minuto. ò cò posto con la poluere: perche (come vi dissi) produrrà più herba, che nò farà ogni altra sorte: Senza: che, quanto più gli arbori saranno grandi, tanto più vi gioueranno per lo cader delle foglie, & frutti marci. Et ancora i frutti, che uengono doue non si adacqua, sono più saporiti, & durano più tempo de gli altri, che si adacquano. Egliè ben vero che alcune volte, per la gran secchezza, rimangono manco grossi.

Altri ricordi per beneficio de' giardini.

VINC. Che via vi uole nel piatar tali arbori, e che misura si debbe tener nel poner i fili lōtani l'un da l'altro, evn' arbore appresso all'altro?

Modi per piantar i giardini.

GIO. BAT. A piantare vn giardino, si debbe primamente cōsiderare, la natura di quel terreno: percioche, essendo dolce, grasso, & acquatore bisogna metter ogni filo lontano dall'altro, non meno di braccia trēta sei; & ne i medesimi fili piantarui vn' arbore appresso all'altro non più di braccia diciotto, & massimamente quādo sono la maggior parte buoni, perche producono più quantità di rami, & più grandi, che non fanno i perile ciregie, & altri frutti simili. Et ch'li planterà più spessi, quādo saranno grandi, non solamente occuparāno se medesimi; ma adombreranno talmente il fondo, che se ne cauerà poco, ò niente. Percioche non tanto fa bel veder vn' arbore carico di frutti, quanto à mirarlo grande, & con bella, e larga capigliata.

VINC. Per qual cagione adunque hauete voi piantato così spesso questo giardino, essendo il fondo così morbido, come cel mostra questa bellissima herba

GIO. BAT. L'esser così florido questo prato, non prouiene perche il fondo sia grasso, anzi ch'è magro, & molto ghiaroso; ma procede dalla quantità del letame, che vi dò ogni anno, mescolato con la poluere, la quale lo spinge à produrre assai più di quel che può per natura. Onde conoscendo io questo, posi i fili lontani l'un dall'altro vintiquattro braccia, & gli arbori non più di noue.

VINC. Perche hauete voi piantato tanti peri, & così pochi pomi?

*Perche si
pian-
tano
più tosto
peri, che
pomi, &
che contra-
rio.*

GIO. BAT. Sapendo io, che i peri sono più fragili, più dolci, & di maggior licore de i pomi, & che gradiscono il terren sabbioso, ghiaroso, o che sia asciutto, o arido: però piantai più peri, che pomi, auèga che anco questi siano la più parte rostaiuoli, che vengono non più gradi de i peri. Et medesimamente il Magnifico M. Giuliano Callimacoe ben'à plantar' il suo gran giardino (come hauete veduto) di tanta copia di pomi, & pochi peri; percioche come buon' Agricoltore, che guerra, conobbe che i pomi sono per natura sodi, & che vengono ben' & grandi nel terreno grasso, molle, & humido com'è il suo. Però non tanto fu prudente nel per' i fili lontani braccia trentalei, & gli arbori sedici; con ponerui tra mezzo marene, ciregie, persichi, & altri simili, come ho fatto io; ma li piantò nel giardinetto appartato senza metterui alcun pero, o pomo.

*Che peri
sono più
delicati
de pomi,
& di più
pretio.*

VINC. Hauete voi per più delicato vn buon pero, che vn buon pomo? GIO. BAT. Non si può negare, che i peri comunemente non siano migliori al gusto, & che i buoni non si vendano più pretio de' pomi. E vero, che non sono così sani, ma sono più commodi nel mangiarli a i suoi tempi crudi, & per far buone composte, & buone torte.

VINC. Essendo vero questo, per qual cagione non si piantano più peri che pomi, & non più pomi che peri, come si fa?

GIO. BAT. Non solamente sono da biasimar coloro, che hauendo fatto proportionato a peri, piantano più tosto de' pomi, ma più quelli altri ancora, che piantano peri, & pomi tristi, potendone plantar de' buoni.

VINC. Forse che non si piantano, nè s'inestano più peri, che pomi; perche non si conseruano tanto tempo, come fanno i pomi.

GIO. BAT. Non manco tempo durano i peri, per comparir' a mezzo Maggio i piccioli moscatelli, & poi i delicati caualieri, ghiaciuoli, cicognini, & altre più forti di mese in mese sin'al S. Martino. Nè pensate che quei cicognini siano i lunghi di collo, & rossi, e gialli, iquali sono di poco valore; ma dico quegli altri che hanno il colore, & licore simili a i ghiaccioli, & l'odore de' moscatelli. Et oltre che la maggior parte di quei, che si raccolgono all'autunno con le circostantie debite, che durano fin' alla Pasqua, & più ancora; per essere così pretiosi, si vendono a peso con maggior vtilità de' pomi, che si vendono a misura.

Ancora, qual'è quell'arbore fruttifero, che sia così bello, così dritto, & così alto com'è questo del pero? Ilquale non pure non occupa tanto con l'ombra, quanto fanno i pomi, ma fa ancora quasi ogni anno i suoi frutti, & quelli solamente vn'anno, & l'altro nò.

VINC. Benche i pomi fruttino come dite, tuttauia ne producono ta-

ti

in quell'anno, che son' il doppio de' peris. Iquali oltra che son più difficili nel crescere, & più duri nel tener le calme de i pozzi; sono anco più rosi da i vermi, di tutti gli altri arbori fruttiferi.

*Tra tanti
per piantar
gli arbori
fruttiferi*

G. I O. B. A. T. Lasciando da canto le opposizioni, che si potrebbero douer per l'una & l'altra parte, è bene che partiamo del piatar gli arbori come mi hauete domandato. Oade cominciando dico, che si faceua le fosse almeno dui ò tre meli innanzi del piatate; per cio che quel terreno si disponera talmente, che giuera assai alle radici; facendole più, & meno alte, & larghe, quato importa la qualità del terreno, & grèdezza de gli arbori. Vero è, che non vogliono esser meno di due braccia in ogni lato a i piccioli, & ai grandi tre, infin'a quattro, ponendo il miglior terreno da vn lato, & quello non così buono dall'altro, per gittare prima nel piatate, il buono attorno alle radici, & il resto di mano in mano dietro. Piantando poi ogni arbore sotto terra più, & meno secondo la sua bontà, & a comodità de le radici talmente con le mani, che niuna rimagna sopra all'altra, & coprèdo però prima il fondo di pietre nò più grosse d'vn pan comune, accioche (come dissi l'altr'hieri) faccino quei medesimi effetti alle radici, che fanno a quelle delle viti. Non piantàdo mai quando fa grà freddo, ò gran caldo, ò gran vento, ò che pioue; ma solamente quando è dolce tempo, ò che sia più tosto nuuolo, che ardente, Sole, & anco Luna crescente. E quando si piantano per ripiantare, si facci vn segno nella verga, come giaceuano, accioche si ponga quella parte ch'era in Oriete ancor in Oriente; perche le altre parti staranno come di prima. Cauandoli non meno dopò vespro, & per Luna nuoua, & con più radici che si può; & essendone di spezzate, ò guaste, si tagliano via. Et quando si portano di lontan, subito che sono cauati, si ponga un panno attorno alle radici con la terra, per conseruarle dal vèto, & dal Sole, perche prenderanno più facilmente: Calcando nel piantare detti arbori di mano in mano la terra, secondo che si gitta addosso alle radici con vn palo di legno ben vguale in fondo, accioche quegli arbori stiano più saldi contra i venti.

V. I. N. C. Qual tempo lodate voi nel piantar gli arbori, innanzi il verno, ò alla primavera?

G. I O. B. A. T. Essendo fatte le buche di Luglio, o d'Agosto, mi piace più il ptantarli d'Ottobre, ò di Nouembre, che di GENAIO, ò di FEBBRAIO: per cioche, piantando in quei mesi la terra, si commodata talmente attorno alle radici de gli Arbori, che all'hora sono come morti, che poi nel primo germogliare, li giouano assai più, che se fossero stati piantati nella primavera. E vero che se i rami sono troncati, ò che le radici sono molto rotte, ò molto tagliate, lo do a piantarli di FEBBRAIO, ma

simi?

G ; che

che le buche siano fatte innanzi Natale.

VINC. Che è meglio à piantar i peri, o pomi seluaticchi, o quei d'armella per incalmarli poi?

*Che gli ar-
bori d'ar-
mella sono
migliori &
incalma-
re che i sel-
uaticchi.*

GIO. BAT. Quantunque tra noi si piantino gli arbori saluaticchi non dimeno lodo più quei d'armella, percioche, incalmando vn saluatico, & vn domestico questo produrrà frutti più grossi, & più saporiti, & di maggior licore, che non farà quell'altro. Come per esperienza si vede quādo è stato incalmato vn seluatico, & che comincia a far i frutti; che incalmando vn'altra volta quegli stessi rami con calme del medesimo arbore, li produrrà migliori, & più grossi di prima. Et però non è marauiglia se la Germania, la Fiandra, & altre Prouincie, non piantano mai altri arbori, che questi d'armella.

VINC. E da creder ciò che dite, pcioche questi arbori sono più pie-
ni d'humor dolce de gl'altri, e crescono cō più facilità in grossezza, e in altezza: Ma è pericolo che nō durino sì lūgo tēpo come fanno i seluatici.

GIO. BAT. Si come i giardini douerebbono (al parer mio) attender più all'vtilità, & alla honoreuolezza, che alla perpetuità, così mirādo alle buone qualita de gli arbori d'armella, non douerebbono restare a piantarli per dire, che dureranno i ducento, & più anni, come fanno i seluaticchi. Basta che viueranno non pur l'età del piantatore, & de' figliuoli; ma ancora de i nepoti & di più assai.

VINC. Vi prego che mi date qualche regola per giouare a simili arbori, & specialmente per tenerli morbidi, & ben ordinati.

*A benefizio
che uoglio
no gli ar-
bori frut-
ti ferri.*

GIO. BAT. Parimente siano zappati almeno due volte l'anno, & particolarmente i peri, & pomi, per esser anco i più pretiosi de gli altri. Et essendo in terreno magro, si dia loro all'autunno del letame minuto, sopra le radici, ma mescolato col medesimo terreno, & lontano dalla verga almeno vn palmo. Vero è, che per minore spesa, è meglio a darli vna palata di poluere per arbore, raccolta per le uie nel gran caldo.

Poi seli tagliano al Febraio i rami superflui per Luna scemante, & massimamente quelli che si riuolgono all'ingiu, & che si in crociano nel mezzo dell'arbore; leuandone quel più, & meno secondo che sono morbidi. Basta che quanto più saranno ordinati con ragione, tanto più abonderanno di frutti migliori, & viueranno più lungo tempo. Acconciandoli però quando non fa freddo, nè gran vento, ò pioggia, & sempre con ferri ben taglienti, tagliando i rami grossi in pendente, & vicini al troncone, accio che l'acqua piovana non vi si fermi, e la scorza possa nel crescere coprire il taglio. Auuertendo però sempre à non farli alcuna di queste cose quando fioriscono, percioche facilmente si potrebbero seccare, come più volte ho veduto.

Simil-

Similmente a quel tempo si leuino le foglie secche, che hanno dentro gli oui delle gattole, o d'altri animalletti che cōsumano le buone foglie co i frutti insieme. Sēza che alle volte san seccar gli arbori, & parti colarmēte i peri, & pomi, per esser sottoposti a questa maleditione più de gl i altri; purgando ancora i tronchi d'ogni piaga fatta da i uermi; & dalle formiche, che più volte li fanno seccare. Non mancando quando l'arbore non cresce in grossezza a tagliar per lungo la scorza di tutta la verga in quattro ò cinque luoghi, secondo che più, & meno è grossa: perche egli crescerà in poco tempo con marauiglia. Ricordandoui anco per cosa importāte, che quando gli arbori son carichi di frutti più del l'ordinario (come alle volte son più delle foglie) li scaricare della terza parte, o della metà, porciocche non solo quelli che restaranno veniranno belli, ma anco quegli arbori produrranno più l'anno seguente, che non farebbono lasciandoli così caricati.

VINC. Si come mi sono cari questi ricordi, vorrei anco, che mi ragnasse dell'incalmare simili arbori, & quali modi sono migliori.

GIO. BAT. Ben che s'incalmi per più vie, nondimeno quelle del festolo è più commune tra noi, & più sicura di tutte l'altre, quando massimamente è fatta alla primavera, come gli arbori cominciano a sudare ne i tronchi, ne i rami, & sotto terra, incalmando nei siti freddi di Marzo, ò d'Aprile, & ne i caldi solamente di Febraio, & sempre innanzi che le calme gettino fuori. Et questo è il vero modo che si debbe tenere; per cioche, si come il caldo apre, suiglia, & spinge ogni arbore a produr le foglie, & i fiori; così il freddo serra, addormenta, & ritiene ogni suo vigore. Ets'incalmi più tosto dopo vespro, che la mattina; & si auuicini più alle radici, che a i rami; perche quanto più le calme sono poste a basso tanto maggior vigore riceuono dalla terra. Et quāto all'incalmar p Luna nuoua, ò vecchia, i più calmano in quādo cresce per le calme che p̄dono, & crescono più facilmente. E ben vero, che incalmando quādo scema, & massimamente dopo il tōdo sin a i vintiquattro di le calme producono più frutto: Nondimeno cōmendo coloro che sempre incalmano p Luna nuoua ne i terreni magri, & ne i grassi quādo è vecchia.

VINC. Quanto più sono da lodar quei che incalmano ne i mesi che dite, tanto più sono da biasimar gli altri, che cacciando figure, incalmano gli arbori di Natale al fuoco, per piantarli in quello così gran freddo. Onde non è merauiglia se rimangono tanto tempo così meschini, o se in pochi giorni mancano. Solo vorrei saper quali calme, & da qual lato dell'arbore si debbono pigliare.

GIO. BAT. Lodo che si pigliano di quelle che sono da Oriente nell'arbore, & che siano pportionate di bellezza, & di grossezza, e c'habbiano

*Dell'incal
mare gl'ar
bori frut
tiferi.*

*Come si
debbon pi-
gliar le
calme, &
il modo di
portarli
di lontano*

gli occhi uigorosi, & spessi, & s'incalmino più fresche che si può. Et venendo di lontano, siano portate cō vn poco di terra, & inuolte ne i pāni, ò altra cosa, accioche nell'incalmare si trouino in amore, & non meze, secche dal uento, ò dal Sole. Vero è, che si portano benissimo ne i cāno ni pieni di mele bē chiusi. Ma siano gli arbori nel luogo doue si vol'incalmare sani, nouelli, verdi, tondi, netti, non torti, senza nodi, & di bel colore, accioche maggiormente piglino quelle calme.

Incalmando à fessolo, si sega nel piu bel luogo dell'arbore, ma che i ferri siano ben taglianti, per meglio tagliare, & polire il taglio; fendendo quanto è bisogno, hauendo ben legato il trōco, accioche il legno non si spaccasse troppo, accomodando talmente le calme nel fessolo che non si vegga niente del loro taglio, & che'l primo occhio resti à pena di sopra del taglio, & di fuori sopra la scorza del ramo, ò tronco, ilquale sia ben legato, & ben coperto cō la cera composta col largato per esser migliore dell'altra nel coprire, & nell'empire ogni fessura, & perche ancor'è di manco spesa. Legadoui da poi attorno della paglia di segala, & mettendoui dentro vn poco di terra, accioche più facilmente le calme possino germogliare, le quali non siano piu lunghe d'un palmo.

VINC. Vi prego che mi mostriate ancora il modo per incalmar' à coronetta, ouer infogliare come altri dicono:

*Dell'in-
calmare
à coronet-
ta.*

GIO. BAT. Non fu mai molto in vso tra noi questo modo d'incalmare, benchè si può fare d'ogni tempo ch'è gli arbori sudano, nondimeno s'incalma più di Febraio, & di Marzo che di Luglio, & di Agosto: per cioche gli arbori son più in amore, & l'aere piu temperato. S'incalma meglio ne i tronchi grossi, che ne i sottili, & in quelli che han la scorza grossa, & dura, che ne gli altri che l'hanno sottile, & molle, & vi si pone le calme alquanto grossette, & spesse d'occhi, & pigliate da Oriente dell'arbore. Et tagliato da poi il tronco con sega sottile, si radé cō coltello fin che resta ben netto, ben liscio, & vguale talmente che la scorza non sia offesa in parte alcuna; & poi si lega presso al taglio cō vna cintola, accioche nel fiaccare il conio fra la scorza, & il legno, ella non si rōpa. Ma meglio è vn chiodo di cauallo c'habbia limato via da vn lato i dui cantoni, & agguzatolo bene si ficca quello, ò il detto conio fra la scorza, & il legno con destrezza, non men di due dita, & con la parte tonda verso la scorza, & la piana verso il legno. Et accomodate le calme alla forma di quel conio, ò chiodo per due dita, & senza la scorza prima, lasciando uila seconda sottile verde; si pongano talmente d'vna in vna ne i buchi fatti co i detti stromenti, che le scorze loro, & del trōco si bacino, & non si vegga niēte del taglio ò del nudo, ma solo le dette scorze. Et si può lasciare la scorza prima alle calme da quel lato, che non si lippa, ma spiecarla

carla però per due dita:percioche,poste ne i suoi luoghi,ogni scorza di fenda quella del tronco a guisa di vn capello. Et acconciate attorno al tronco quelle calme lontane una dall'altra non men di quattro dita, si copra subito tutto il taglio del tronco. & le fessure della scorza, & delle calme con cera nel modo detto. Poi leuata la cintola, si rileghi la scorza del tronco, o verga nel medesimo luogo cō vn vimine, o stropello fessio tanto lungo che circondi il trōco almeno quattro volte, accioche le calme stiano salde contra il vento, & altra cosa. Et oltra, che vi si pōga vn paletto al tronco, per fortificare, si leuano ancora i germogli, che venissero dall'arbore: la sciando alle calme vno, o due de' più begli occhi per ciascuna: percioche, quanto più usaranno occhi, l'humore li farà venir più tolto grandi.

VINC. Vorrei che mi diceste ancora dell'incalmare a cannello, o spoletta (come noi diciamo) per esser più facile detto modo.

GIO. BAT. Benche si possa incalmare a cannello d'Aprile, & di Maggio: puttaua par che sia meglio alla fin di Giugno; ò al principio di Luglio; hauendo però riguardo a farlo più tosto, & più tardi secondo il freddo, & caldo de' paesi, & anco a spiccar le calme in tempo, che gli arbori sono in perfettione, & ch'elle siano nette, lisce, & tolte pur dall'Oriente. Viando ogni diligenzia poi nel torcere, & cauare ogni cannello dalle calme senza romperlo, & nel farlo della misura medesima del ramo nudo di scorza, accioche nel ponerlo sopra, si confronti talmente ben ferrato, ch'egli paia una istessa col ramo. Il quale cannello, nō habbia più di due occhi, ponendo quel numero più, & meno, secondo che l'arbore si troua assai rami, o pochi.

VINC. Parimente desidero, che mi diciate dell'incalmare a scudetto, per esser cosa, che ha dell'ingenioso, & del polito.

GIO. BAT. A incalmar a questo modo, bisogna prima leuare ogni occhio dell'arbore con coltello ben-tagliente in punta a modo d'vno scu detto, & porui un'altro simile con l'occhi o, ma alquanto più grādetto, accioche empia il luogo uacuo, & si possa ficcar un poco sotto alla scorza: legando poi di occhio in occhio posto con legame di scorze lūghette intorno al ramo, o tronco incalmato, lequali non occupino niēte gli occhi posti perche non potrebbero germogliare. Ma meglio è coprir quell'occhio con la medesima linguetta di scorza nō tagliata via nella parte inferiore, & legarla cō altra scorza fortile quāto è il taglio, & dopo cinque, o sei giorni slegar ogni cosa; atteso che l'occhio farà attacco all'humor del tronco. ò più tosto (per più breuità) legar la detta linguetta solamente di sopra dell'occhio con vno stropello. che per questo egli non resterà di mandare fuori i germogli. Non mancando a

troncare

*Dell'in-
calmare a
cannello.*

*Dell'inca-
lmar a
scudetto.*

troncare ogni superfluità de gli occhi non incalmati, & lettar tutti quei che nascono di tempo in tempo fin che i buoni siano divenuti potèti. Et questo modo d'incalmare si fa nell'hasta mètre ch'è giouanesma come è fatta dura & grossa, s'incalmano i rami; perche oltra che apprendo no benissimo p esser teneri, vi si fann'anco maggior numero di calme.

*Lo de del
Bibcalma
re.*

VINC. Veramente che l'arte dell'incalmar è vna delle più belle cose che siano nell'Agricoltura; poiche si tramutano gli arbori seluaticchi ne i domestici gli sterili ne i fruttiferi, g'insipidi ne i delicati, i tardi ne i tēporiti, & i tēporiti ne i tardi. Oltra che nō tātō si tramutano una specie nell'altra, & s'accomodano più frutti diuersi sopra d'un arbore; ma etiādio si trasportano le sorti forestiere a noi, e le nostre ne i paesi alieni.

GIO. BAT. Chi potrebbe mai esplicar le vtilità, le cōmodità, & i gran contēti, che si prēdono nell'incalmare, & nel raccogliere i primi frutti cō le medesime mani che gli hann'incalmati, nutriti, & alleuati; Che se douessi dir quāto sū sēpre celebrata questa così gloriosa arte da Principi, da Duchi, & da primi Sign. del mōdo, nō sò quand'io potessi finire.

VINC. Essendo detto assai di questo, desidero che mi diciate de' frutti migliori, che si raccolgono in questo paese.

*De' peri
moscatelli*

GIO. BAT. Comincerò a ragionarui primamente de' peri moscatelli, che vengono buoni al fin di Maggio: Iquali benchè siano delicati al gusto, nōdimeno molti li rifiutano per li medici che li biasimano, & per che a pena sono spiccati, che si corrompono.

*De' perici
ualieri.*

Poi al principio di Giugno compareno i perici ualieri, i quali merite uolmente sono degni di quel nome, per esser diletteuoli al gusto, & non hauer niente del maligno.

*De' peri
giaciuoli.*

Dietro a questi immediatamente vengono i perici ghiaccioli, i quali sono delicatissimi nel mangingarli crudi.

*De' perici
cognini.*

Similmente nel finire questi compareno i perici cognini belli, & nō buoni, da poi subito non così belli, ma delicatissimi che assomigliano a i detti ghiaccioli, ma hanno di più l'odore, & sapore de' moscatelli.

*De' perici
Grumello.*

Dopo questi sono buoni i perici da Grumello, i quali sono grossi, & pieni di licore delicato.

Poco da poi de' detti sono maturi i perici moscatelli; che son non men grossi de' ualieri detti, & anco saporiti, & delicati per l'odore del moscatello.

Io vi potrei dir' ancora delle altre sorti assai, ma perche queste bastano, dirò vno de' gli migliori dell'autunno.

Fra queste sorti di peri, vi è il bergamotto, il quale è forse il più sapo- rito, & più delicato d'ogni altro; ma non si conserua molto tempo, se non è spiccato alquanto immaturo, & posto nel bullaccio.

Poi

Poi vi è il pero garauello, ilquale è pretioso crudo, & cotto, come è passato Natale, ma è talmente offeso l'arbore da i vermi che alle volte va in fracasso. Et però è ben'ammazzarli con vn ferro sottile, che arrui in capo de' buchi, doue nascono, & fare il medesimo a tutti gli altri arbori quando son offesi.

*De' perigi
rauelli.*

Ancora vi è il pero bazauaresco, ilquale oltra ch'è grosso, & delicato, si conserua etiamdico lungo tempo.

*De' periba
zauaresco
chi.*

Parimente vi è il pero buon christiano, che per esser così buono crudo, come cotto, quasi ogn'uno ne hà ne i suoi giardini.

*De' peri
buon christi
ano.*

Similmente piace a tutti il pero garzignuolo; percioche oltra, ch'è delicato crudo, dura anco per tutto Marzo.

*De' peri
garzigno-
li.*

VINC. Questi peri furon sempre apprezzati più de gli altri in Venetia, & nelle altre Città, che sono vicine.

*Trattato
de i peri
di spina.*

GIO. BAT. Poi quanto posso lodo i peri di spina, percioche vengono in copia ogni anno, & sono delicati cotti, & in composta, & più essendo conditi col mele, o col zucchero. Et gli arbori campano le centinara di anni, & vengono più alti di tutti gli altri assai. Oltra che, pigliando essi peri bē maturi, se bē fussero caduti dall'arbore, & cauado tutto il lor succo; & facendolo bollire fin che hà alquanto di corpo, all'hora sarà di tal delicatezza, che auāzerà di gran lūga il sapore che facciamo di due migliori cō spicierie per māgiare a tauola tutto l'anno. Et questi bastino.

VIN. Vorrei saper qualche regola, per conseruar questi buoni peri.

GIO. BAT. Bisogna primamente auuertire a non spiccarli, se non uel caduto adosso almeno tre, o quattro volte la brina, percioche quella gli cresce in bontà, & li fortifica nel conseruare. Et si usi ogni diligētia nel raccogliarli in tēpo, che non piovua, & che siano ben'asciutti dal Sole, & nel raccogliere che nō si macchino. Et però si spicchino ad uno ad vno con la pommaruola, o gabbiuola tagliate in cima d'vna pertica, o per men fatica pigliarsi ne i lenzuoli, leuando tutti i marzi guasti, o che siano offesi per qualche modo, & i peri belli, & sodi ponerli sopra la paglia ne i luoghi, doue non possano esser offesi nè dal vēto, nè dall'aere. Et il medesimo si debbe oueruare nel raccogliere, & nel conseruar i pomi. Ma a conseruar l'vna, & altra sorte fin'a Quaresima, & a Pasqua come si fussero all'hora spiccati dall'arbore, dico raccolti che siano de' più sodi al modo detto. & non molto maturi, si caua il fondo di sopra ad vna botte in piedi di quella grandezza, che bisogna, alla quantità di quei frutti, ponendo prima un suolo di paglia, & poi un suolo di peri, o pomi, facendo questo fin che tal uasello sia pieno, ritornadoui dapon il detto fondo talmēte, che i resti ben. chiuso col coccone, & ogni altro buco che fosse.

*Alcuni
modi per
conseruar
i peri, & i
pomi.*

VINC. Vi prego che medesimamente mi ragionate de i pomi migliori, che sono conosciuti da noi.

GIO. BAT. La prima sorte che cōpar tra noi, è quella de i pomi dolci nani, & mezzani, i quali sono in p̄fessione al tēpo de peri moscatelli.

Poi fuori che'l pomo Sanpiero, non visò altra sorte buona infīn' all' Ottobre, nel qual tempo sono anco maturi, & buoni tutti, & massimamente, come sono indurati dalle brine.

Ancora è delicato il pomo rosso grosso; percioche per esser frangente, è molto buono crudo, & cotto nella pignatella col zucchero per li sani, & per gli amalati; ma non dura molto tempo.

Appresso è buono il pomo paradiso per conseruarsi assai; & è ottimo dopo Natale. Et ve ne sono due sorti, vno lungo più dell' altro.

Vi sono similmente due sorti di pomi rugginenti; ma sono in maggior reputatione i garbi, che i dolci: percioche, si come i dolci sono buoni da mangiare poco più del Natale, per essere da poi passi, & diuenuti piccioli, così garbi cominciano all' hora esser perfetti, & durano più mesi. Et oltra che sono più grossi, più sodi, & più saporiti de' dolci, sono ancora molto buoni per farne composta d' ogni tempo.

Sono buoni i pomi calamani, poiche non solamente piacciono a tutti per esser delicatissimi, ma durano anco non meno de gli altri.

Medesimamente sono prezzati i pomi pupini, si per la bontà, come anco per lo mantenersi buoni lungo tempo.

Non manco, anzi più sono grati i pomi rostaoli; percioche di bellezza, & di licore passano tutti gli altri. Et però non è marauiglia se al car nouale si vendono tanto alla gioventù, & specialmente quando si mascherano, & ballano.

Poi vi sono i pomi appioli, iquali furono grādemēte stimati da gl' antichi, & son in pregio appresso i moderni p̄ li più delicati di tutti gl' altri.

Io potrei narrarui ancora d' altre sorti, che si trouano nel paese, ma perche ho detto i migliori, è bene che parliamo de gli altri frutti.

VINC. Inuanzi che passiate oltra, desidero che mi diciate ancora le qualita del cotogno.

GIO. BAT. Questo pomo è dissimile a tutti gli altri nella forma, nella scorza & nella sodezza, nell' odore, nel sapore, & perche non hà pari per compostare, per fare cotognata, diuersi geli, & diuerse paste. Et oltra che è singolare il frutto, non men' è singolare l' arbore: percioche tagliando i rami d' vn' anno, o di dui, & piantadoli di Nouēbre, o Febraio per Luna crescente, producono i frutti in poco tempo. Senza che incalmandoli di pomi, peri, brogne, armoniache, & d' altri frutti, li producono più delicati de gli altri inca'mati in altri arbori, della loro specie, p̄ hauer

Dei pomi
dolciani,
& di San
piero.

Del pomo
rosso grosso

Dei pomi
paradisi.

Dei pomi
rugginenti

Dei pomi
calamani.

Dei pomi
pupini.

Dei pomi
rostaoli

Dei pomi
appioli.

Delle vari
dici del po
mo cotogno.

hauer' in se vn certo humore speciale pieno di dolcezza. I quali si posso no poi leuare, tagliando quei rami dopo il primo, ò secondo anno, & pià tarli al Febraio per Luna nuoua, & faranno frutti delicati a' suoi tempi.

VINC. Credete voi che i peri habbiano verso l'huomo quelle proprietà medesime che hanno i po mi?

GIO. BAT. Nō vi è molta differentia la natura loro, percioche, quasi tutti i peri stringono tãto più, la bocca dello stomaco, quanto più sono saluaticchi, acerbi, & austeri; ma sono buoni a fermare i vomiti, flussi, & refrigerar la sete. Et il medesimo fanno i pomi, quãto più sono imminaturati.

VINC. Desidero che seguitiate nel dirmi anco delle altre qualità, se condo che vi piace.

GIO. BAT. Diroui adūque delle ciregie, poiche sono i primi frutti che compareno al fin d'Aprile, ouer' al principio di Maggio, lequali, bē che siano pregiate quãto più sono belle, però sono sempre mal sane, per generar cattiuu humori nello stomaco, & de' vermi nel corpo, & sono di poco nodrimento, come sono anco i calemi, che vēgono subito dietro.

Delle ciregie, & calemi.

Poi dopo questi, si veggono le marene delicate, per partecipare col dolce, & con l'acetoso, o garbo, lequali cuocēdole in pignatella col zucchero, sono delicate per li sani, & per gli ammalati, serueandosi di quel li core, che all' hora producono così soaue. Et non meno sono delicate cō dite pur col zucchero; & ancor' accōmādate in marinata. Ma sono da lodare più gli arbori bassi, che gli alti, perche producono sempre delle marene in copia, & anco per germogliare dal piede assai; ma chi incal masse di questi sopra quelli, ne produrrebbono ancora ogni anno maggior quantità, & più grosse per hauer più somma di rami grandi che nō hanno questi bassi. Et più dico, chi ponesse le medesime calme nelli detti arbori alti con gli occhi voltati in giù, quelli rami penderebbono etiandio a quel modo, & farebbono bel vedere. Et questi arbori bassi stanno ben piantati ne gli orti, per ombreggiar poco, ma non già nelle corti, o altri luoghi oue i polli potessero beccar' i lor frutti.

Delle marene alte, & basse.

In questo medesimo tempo sono mature le marinelle, le quali bēche siano più picciole delle marene, sono però buone crude, ma più secche ne i polli, ne gli ucelli; ne i pastelli, & in altre cose si mili.

Delle marinelle, & marasche.

Parimente non sono da tacerle visciole, lequali sono comparse nuouamente, & perche partecipano col succo delle ciregie, & marene, sono molto delicate. S'incalmano sopra le ciregie, ma meglio è ponerle sopra le marinelle saluatiche, o più tosto nelle domestiche.

Delle visciole.

Restami di dire delle marasche, lequali, ancor che non siano buone da mangiare crude, per esser troppo garbe, però sono ottime per cōfetare, & per mangiarle secche.

VINC.

VINC. Hora che habete detto di questi frutti, che sono quasi d'vna medesima qualità, aspetto che mi parlate ancora delle migliori brogne o fusine, che siano tra noi.

Delle brogne damaschine.

GIO. BAT. Vi sono primamente le damaschine, le quali auenga che siano più picciole di tutte l'altre, sono però belle, saporite, & sane per mangiarle crude, ma più cotte, o secche, & spetialmente ne i polli, & altri uccelli, Senza che sono buone per far lubrico il corpo, hauendo in prima tratto vn bollo con poca acqua, & così molli mangiarle, essendole bene inzuccherate, Vero è che le grosse, dolci, & ben mature, lubrificano assai più, ma tutte crude, & cotte, o verdi, o secche, poste nell'acqua repida, estinguono la sete.

Delle brogne agostane.

Poi sono buone le brogne agostane, le quali non pur sono belle, & alquanto lunghe, & grosse: ma sono etiamdio sane non men crude, che cotte, o secche.

De brogne ni grossi.

Ancora sono buoni i brognoni grossi, tondi, & ben maturi: ma più anto essendo cotti sotto la cenere calda: inuoltati però nelle foglie, & poi pelati, & caricati di zucchero: o più tosto è bene pelarli crudi, et cuocerli lentamente col zucchero nella pignatella.

Delle brogne mirabolane.

Per mangiare sanamente brogne, che non siano cotte, sono perfette quelle tre sorti, che chiamiamo mirabolani bianchi, morelli, & i gialli.

Delle brogne catelane.

Sommamente sono poi da lodare le brogne catelane ben mature, & crude; per esser anco le più pregiate di tutte le altre: siano poi le bianche, o verdi, o morelle, ouer le cremesine.

VINC. Certamente io non conosco frutto, che si possa agguagliare a questo di dolcezza, & di tanto licor delicatissimo, nè che sia di così grã conforto all'huomo, quando si troua pieno di calore, & di molta sete. Che diremo poi del refrigerio, che sente l'huomo afflitto dalla febre, et dell'ardente sete, quando gli è concesso dal Medico una catelana ben matura, ponendosela in bocca senza pelle, & gustandola così fresca con tanta soauità dell'abondante licore, per il qual resta temperata quella grande acura, con ricuperare alquanto del gusto perduto.

Delle armoniache.

GIO. BAT. Vi farebbe da dir delle Agostane biache: Settembrine nere, Massimiane, Pernicune, Gierusalême, & altre sorti buone, ma perche vi sono molti altri frutti da ragionare (tacendo queste) dirò delle armoniache, le quali sono di soauo odore, belle da vedere (per esser simili al color d'oro) & delicate, sono delle incalmate: ma non così sane, come generalmente sono le brogne, ne si conseruano molto tempo i suoi arbori: & massimamente quando sono posti sopra i persichi: ma ben si conseruano lungamente se sono incalmate sopra le brogne, & più ancora se sono sopra le mandole, o sopra i pomi cotogni.

VINC.

VING. Ho sempre amato qſto gẽtil frutto, per eſſer ſingulare nel produr dui frutti buoni; l'vno ẽ l'armoniacca, & l'altro che ſi cauaua dall'oſſo.

GIO. BAT. Vi ſono poi gli albercoccoli, i quali (quãto, al frutto) ſono quaſi ſimili alle armoniache, & parte a i perſichi, ma nõ alle foglie, iqualli ſ'incalmano ſopra le brogne, & meglio ſopra l'armoniacche. Ma pche pigliano cõ difficultà feſolo, lodo che le caline habbian del vecchio; o più toſto incalmarli a canello, perche prendono più facilmente.

Ancora vi ſono i molti delicati albergeſi, i quali bẽche ſi poſſono incalmare a i modi detti ſopra i perſichi, & brogne, nondimeno ſono più ſicuri a piantarli loro oſſi più toſto all'autunno, che alla primatiera.

Voi ſapete poi di quante ſorti di perſichi ſono tra noi; & quanto ſono ſacili nel naſcere, & nel eſcere, ma nel mātenerſi molto deboli, pche in queſti paefi ſ'inuecciano toſto per li freddi, per le brine, & per le nebbie; che ſpeſſe volte vengono dopò che han gittato i fiori.

VING. Non ſapreſte qualche rimedio per conſervarli più lungo tempo, & che non temeſſero le dette maledictione, come fanno?

GIO. BAT. A conſervare queſti arbori, ſ'incalmano ſopra i pomi cotogni, o più toſto ſopra le mandole. Ma quando ſono naturali, ſi taglia no non pur i rami più alti (ſtando che quanto più ſi tengono baſſi, tãto più tẽpo durano,) & nel mezo quelle che ſi trauerſano: ma anco ſi troca la verga appreſſo terra, quando ẽ come il dito groſſo; accioche ella faccia prima le radici, auanti che venga alta; laſciando venir vn ſol ramo, dal quale deſcendano gli altri. Ma a ricuperare ogni arbore di perſico, quando moſtra ſegni di ſeccare; ſi tagliano via tutti i rami, laſciandoui ſolamente i tronchi, come ſi fa alle ſalici quando ſi ſcaluano; & ritornano ben frondati al modo di prima. Oltra che ſi ſende la ſcorza di tutta la verga (come ho anco detto) laquale per ſtringerli troppo, molte fiate li fa ſeccare. Lodo poi a ripiantar ogni perſico quando nõ ẽ più d'vn dito groſſo, & ponerlo nella foſſa per lungo come ſi fa la vite, auãzando vn ſol ramo ſopra terra, che diuenga in verga. Et a queſto modo egli durerà lungo tempo par le radici aſſai, che farà. Tagliandoui però primamente quella più lunga di tutte l'altre, che eſca per drittura: Coſa che ſi douerebbe far'ancora tutti gli altri arbori fruttiferi, quando ſi ripiantano; perche ẽ quella ch'impediſce il fruttar copioſo.

VING. Qual coſa ſi debbe fare accioche i perſichi uengano migliori, & più groſſi dell'ordinario?

GIO. BAT. Quantunque vi ſi gioui ſempre a letamare; & zappare ogni arbore fruttifero, nondimeno maggior beneficio ſente queſto di tutti gli altri. Adunque chi li vuol groſſi, & buoni, li zappi almeno tre volte l'anno, & li dia innãzi il verno del letame mĩnuto, & maſſimamẽte

De' gli arbococchi

De' gli albergeſi

De' perſichi, & come ſi conſervano o gli arbori.

Per far venir groſſi i perſichi.

te di quel di porco, perche questo li farà uenir più grossi, & più d'ogni altro. Tutti i persichi sono nocui allo stomaco, per corrompersi facilmente, & però si debbono mangiar innanzi pasto. Et mangiando i suoi fiori a digiuno, lubrificano il corpo, stringono il vomito, confortano il cuore, & ammazzano i vermi.

X

VINC. Vi piaccia di ragionarmi anco delle buone qualità de' fichi.

Trattato
de' fichi.

GIO. BAT. Tutto il mondo sa, che'l fico è vn de' più pretiosi frutti, che siano tra noi, & che sono più, & meno dolci, & saporiti secondo la lor natura, & siti doue si trouano: Et questo è per ragione dell'aere freddo, o caldo, o temperato; ouer per li terreni asciutti, o humidi, grassi, o magri, aspri o molli, forti, o leggieri, sassosi, o casalinghi: De' quali, per esser uene di grossi, & piccioli, tondi, & acuti, bianchi, & scuri, verdi, & berettini, ogni vno se ne compiace secondo che ha il gusto. I quali, ancorche siano de' gli vltimi frutti che noi mangiamo, non fallano però a produrne sempre in copia, conciosia che i frutti loro non possono esser danneggiati dalle nebbie, dalle brine, o da i freddi, come occorre a tanti altri.

VINC. Sempre ho udito dire, & vedo per pratica che'l fico, il persico, & l'vua sono la corona di tutti i frutti, che escono da gli arbori.

GIO. BAT. Certamente il persico in perfettione fu sempre grato a tutti, ma però fu anco sempre in maggiore stima il fico, & l'vua: Percio che, si come questi dui frutti sono singolari di pianta, di midolla, di rami, di foglie, & di frutti; così sono singolari nella lor bontà.

Non è singolare l'arbore del fico, poiche egli fa ogn'anno due volte frutto? Come si vede che non pur i suoi fiori sono buoni da mangiare, ma simili ancora a i secodi frutti di scorza, di colore, di grani, & di forma, bêche sia più grossa, & però ciascuno dourebbe hauerlo in grande stima, & massimamente perche produce frutto di sustantia, & lubrica il ventre: Senza che essendo secco, è buono alle durezza, & alle scarantie gorgarizato, & anco impiastro alle tossi, tatarri, & asmi.

VINC. A quel che dite che i fiori sono buoni, dico che più medici gli han per talmente mal sani (essendo tutta la matitia dell'arbore) che mai non li concederebbono a gli ammalati, come alle volte fanno i fichi, iquali escono da i rami teneri, & i fiori da quei, che son d'vn'anno. Onde a conoscer che questi siano cattui, vediamo che i porci non ne mangiano mai (come per esperiètia più volte ho veduto) ma si bē di Persichi.

GIO. BAT. Credendo ciò che dite, dico che voglion'esser posti i questi arbori in terreno asciutto, o casalego, o pietroso, o calcinoso, ouero, nelle rouine delle case, & nelle muraglie medesime quāto più sono fesse, o meze cadute? percioche ui producono migliori frutti, & si conser-

uano

uano maggiormente ne i siti caldi, che ne i freddi. Ma per assicurarli che non gelino, bisogna innanzi San Martino coprirli ben di paglia, o di gala di lino, & legare con tal modo queste cole attorno a i rami, & alla verna, che non si vegga neque della pianta. Si piantano poi così i piantoni di due anni tagliati belli, e nudi, & ben sotto terra quãto si fanno le uerghie con radici. Ma per farli meglio prendere, vi si lieua la scorza d'intorno per lungo nel fondo dell'hasta, come farebbe vn palmo, & si lascia attaccata per conuerse si maggiormente in radici.

VINC. Hauendo inteso ciò che desideraua di questi fichi, vi prego che mi ragioniate de' pomi granati.

De' pomi granati.

GIO. BAT. Benchè i granati siano di tre forti, cioè dolci, garbi, & di mezzo sapore, nondimeno tutti vogliono aere caldo, o almeno temperato; perche ne i luoghi freddi, non si possono alleuare, & manco conseruare, o hauer frusto alcuno. Si piantano per l'una nuoua nel mese di Febraio, o di Marzo innanzi che producono le foglie, & prendono facilmente con radici, & senza, se i rami sono lisci, & giouani.

VINC. Huete uoi secreto alcuno per farche questi arbori facciano i frutti, che non si aprino?

GIO. BAT. Auenga che gli antichi dichino più rimedi, nondimeno, per non hauerli prouati, osseruo a piantare, & incalmare quei solamente, che non crepano, & sempre de' più belli, & de' migliori che si trouano. I quali a farli venir grossi, non solamente è perfetto il letame di porco, ma anco quanto più tempo si dà loro, tanto più di garbi che sono, vengono dolci, *l'ero è che i non dolci giouano allo stomaco, e stinguono la sete, fermano i vomiti, & medesimamente i flussi.*

VINC. Sempre amai i buoni granati, ma non potei mai conseruarli fino all'Agosto, come all'hora sono tanto desiderati da gli amalati. Oltre che'l succo loro è perfetto sopra i rossi, i pesci, & sopra altre cose affai, per esser piu delicato di quello de' gli aranci, & de' i limoni.

GIO. BAT. L'eccellente Matthioli dice, che non pur si conseruano tutto l'anno a torcerli il piccolo, o ramuscello su l'arbore quando sono maturi; ma altri dicono che attuffandoli nella creta distemperata cō acqua, & facendone la poi seccar sulò dal Sole, fanno il medesimo. Oltre che si conseruano a spicarli per Luna vecchia quando sono mezanamente maturi, ben'asciutti, & si pongono al Sole per tre o quattro giorni sopra vn'asse col piccolo di sopra, & col fior di sotto, & si girano almeno vna volta al dì accioche siano percossi da ogni lato dal Sole, ma non mai il fiore, perche creparebbono, & dappoi si attaccano sotto a i volti, o solari. Et alcuni altri li conseruano, facendoli star prima al fumo, per quindecim, o vinti giorni fin che è bẽ secca la scorza loro, & poi gli applicano

H al

al modo detto. Et io, come sono spiccati ne i medesimi modi, & stati al Sole col fiore di sotto per un giorno, ò dui, li metto in una olla di terra ben'arciuta, & col coperto talmente chiuso con pegola, ò cō cera, che non vi possa entrar'aere fin che si cauano fuori.

VINC. Poi che hò hauuto da voi più secreti, che nō aspettaua, vi prego, che mi diciate le qualità del moro nero, & del bianco ancora.

*De i mori
neri, &
bianchi .*

GIO. BAT. Quantunque il moro nero, & bianco siano simili nel produr le foglie piu tardi de gli altri arbori, tuttauia sono dissimili di frutto di foglie, & d'altre qualità; perciocche non solamente è d'altra bontà nel mangiare il nero che il bianco, ma ancora è di più grossezza, di piu licore, & di più sapore, oltre che la foglia è più dura, & piu grande, & anco l'arbore è più difficile a prendere, & a farsi grande. Et però nō e marauiglia se sono pochi, per non esser cosi atti ad esser piantati in piatoni, & ad esser prouanati sotto terra in chioccia, o madre, come sono i bianchi, i quali crescono grandemente nel paese, parte per questo, ma più per le migliara che ogn'hora piu si seminano per la inuentione, che nuouamente è comparla.

*Come si se-
mina ogni
somma di
mori bian-
chi & ne-
ri piccioli*

VINC. Dunque si possono seminar questi mori in tanta quantità?

GIO. BAT. Certo è che si seminano cō falsità, & nascono anco benissimo nella terra buona, & ben'ordinata. E ben vero, che pochi mori hāno la semenza, laquale vi si conosce quādo il frutto è maturo (ilch'è nel principio di Giugno) onde hauendo dentro piu granelli, ne haueranno anco gli altri di quell'arbore: i quali si piātano subito cosi verdi, cosi intieri in terreno ben grasso, ben netto, & polueroso in belle fila, lontane vna dall'altra, nō meno di quattro dita, accioche si possano zappare, & nettare tra l'vna linea, & l'altra, Che per metter quel terreno in pfettione, non è meglio che criuellarlo alto non men d'vn palmo con un criuello di fil di ferro nō troppo minuto. Ma per farli nascere, si coprono di stoppia, accioche nō siano trafitti dal Sole, & che nell'adacquare le legghiermente sopra, non si ammacchi quel terreno, facendo questo più se-
re fin che quelle semenze ne han bisogno. Nō mancando a cauarli alla primavera, & ripiantarli per drittura in altri luoghi grassi, ben'ordinati, & tanto lōtani per quadro vna gāba dall'altra, quāto si possono zappar più volte all'anno. Vero è, che si posson anco lasciare in quel medesimo sito, ma se sono spessi, leuar' i superflui solamente, & ripiantarli in altri luoghi al modo detto, intorniandoli con le pertiche di fuori via a guisa di steccato, accioche non vadino per terra, nè che siano dāneggiati da gli animali, ma volēdoli seminare alla primavera, bisogna che subito raccolti i frutti, si gettino in vn secchio, ò altro vaso pieno di acqua; fregandoli, & rompendoli talmente con le mani, che le semēze mi-
gliori

giorni vadino al fondo, & le cattive restino in cima con le spoglie rotte de i mori minuzzati; facendo dapoi andar fuori l'acqua più piano, fino appresso alle semenze, che saranno in sodo; le quali siano cauate, & seccate oll'ombra sopra le assi, & poi conservate fin che si seminarano per Luna crescete al Marzo, ò in quella d'Aprile, & di sera, che tanto basta, poi che non nascono fin che non sono spinte dal caldo; offeruando medesimamente i modi detti della Stoppia, & dell'adacquare se sarà bisogno, & del zappare: Che a seminarle in questi dui tempi; dico che se per caso falassero quelle de i frutti piantati al principio di Giugno, forse non faleranno quelle della primavera; oltra che l'una, & l'altra sorte produrrà sempre le semenze.

VINC. Qual foglia hauete voi per migliore per far più fina seta, quella del moro bianco, o quella del nero?

GIO. BAT. Anchorche quella del nero faccia miglior seta, nondimeno non è così buona per li cauallieri piccioli; per esser dura, * Ma è perfetta la foglia della Biada nel Polesine, laquale oltra che ne abonda di più, & fa miglior seta, produce anco i frutti alquanto rossi, ma non maggior de'bianchi.

VINC. Non farebbe bene a incalmare i bianchi di questi, poiche pigliarebbono, & abondarebbono più facilmente de'neri grossi?

GIO. BAT. Ancora io lodarei questo, quãdo si troncaessero le verghe de'bianchi, furche fussero grosse nõ mē d'un'hasta d'un spõtone, & poi l'anno seguēte s'incalmassero al fin di Giugno quelle ampolle a cānello. Modo in vero che farebbe abòdare in pochi anni gran quantità di questi perfetti mori, & massimamente quando le calme fussero pigliate da quegli arbori, che producono i frutti pieni di semēza, percioche raccoglie d'ole poi di anno in anno, si farebbe abòdare in poco tēpo tutto il paese.

VINC. Dapoi che si posson'incalmare questi al detto modo, non credete, che i neri gressi si potrebbero incalmare medesimamente sopra i bianchi, benchè sia cosa difficile l'hauerne in copia?

GIO. BAT. Perche questi grossi nascono, e crescono con grã difficoltà, lodo ancor'io l'incalmarli a cānello sopra i bianchi al tempo detto, ma che non siano più grossi d'un buon dito; Et pigliato che habbiano ben le calme, si ripianti alla primavera seguente tutta la uerga, & parte della calma per lungo, come si piantano le viti: percioche a questo modo ella resta sopra terra, & poi cresce in bel'arbore di tēpo in tempo, & chi non facesse questo, la uerga del moro biāco farebbe soffocata in grossezza dalla calma per troppo morbidezza. Si piantino però questi arbori tãto lontani dalle habitationi, che i milioni di mosche che vi vengono quãdo sono maturi i frutti non diano noia a gli abitanti, ma pe-

Dell'incalmare i mori bianchi de'incalmarli.

rò, in tal luogo, che i polli non li possino beccare, quando cadono maturi, per esser loro cibo perfettissimo.

Trattato
delle noci

VINC. Aspetto che mi ragionate della natura, & qualità delle noci.

GIO. BAT. Questo arbore è chiamato noce da nocendo, come si vede, che dormendoui sotto qual si voglia persona, si leua con dolor di testa & di tutta la vita, come che fusse battuta, senza che non vi vien sotto frutto bello per l'ombra pessima: & per le radici quādo sono tāto grādi che impediscono tutto quel terreno, che prendono. La onde sono da biasmare molto coloro, che tēgono simili arbori ne i loro cāpi, & massimamente ne i buoni, conciosia che douerebbono piantarli solamēte a Settentrione in quelli, & nelle ripe delle strade, o ne gli altri luoghi doue non vengono altri frutti, & piantare di quelle noci, che ne fanno in quantità, lequali siano sottili di guscio, bianche, piene, & grosse. Sono ottime a li stomachi deboli, & buone per ponerle peste in diuersi cibi, & anco per condirle col mele, & col zucchero quando sono meze noci col guscio, & scorze. Oltra che sono perfette per far dell'oglio, per dipingere, per luminare, & mangiare, come costumano più paesi, e l'arbore è molto a proposito per fare vna infiatra di belle cose, per esser così liscio, e polito. Et più si vede per pratica, che questi arbori tanto più producono copia di noci, quanto più ogni anno sono battuti, e rotti i suoi rami. Et però non è marauiglia se molti Agricoltori sono diligenti, non pur a castigare, & castrare simili arbori, ma ancor a cacciare nella verga quantità di ferri.

VINC. Per hauer inteso le buone, & cattive qualità di questo arbore, desidero che mi parliate anco della mandola, la quale generalmente è così grata per lo suo frutto.

Della mandola.

GIO. BAT. Questo arbore non produce frutto in copia se non ne i colli a Mezodì, & da Oriente, o ne i luoghi prossimi a i monti nelle medesime parti, doue siano terreni lussosi, o ghiarosi. Che se questi arbori producessero frutti in ogni luogo, come fanno de gli altri fruttiferi, & che non fiorisse così per tēpo (onde il più de le volte, quei fiori restano danneggiati da i freddi) certo è che abbondarebbono talmente, che non valerebbono la quinta parte del pretio, che tagliono. Voi sapete la perfectione di questo frutto, ilquale non tanto si mangia crudo d'ogni tempo per le case, ma cotto ancor nel far mandolate, saporì, torte marzapani, & altre cose assai. Et però vi efforto, che ne piantate assai, & delle migliori, si perche haucte sito suburbano molto a proposito, & si anco perche è frutto di poca spesa, di buona utilità, & di minor dāno d'ogni altro, anzi che a quegli arbori vengono sotto delle biade, & altri frutti, atteso che producono poca foglia, & minuta. Ma nō mēcate di zapparli, & letamarli ogni anno, & cauarli i rami secchi, & i verdi superflui, & poi

poi aiutarli anco quando sono offesi da i vermi.

VINC. Che frutto ui pare l'auellana, & la nocciola? lodate voi che se ne piantino i giardini in quantità?

GIO. BAT. Non solamente mi piacciono questi arbori, poiche producono frutti sani, & saporiti, che ogn'anno se ne accomoda; ma etiamdio sta ben'hauerne in copia ne i luoghi conuenevoli, come farebbono ne le corti, doue habitano i polli, accioche si accomodassero sotto all'ombra, & si saluassero anco fra quelli da gli uccelli grandi che gl'insidiano; O tra che stanno similmente ben'intorno a i giardini per modo di siepe, cioncio sia, che rendono buona utilità, & fanno anco bel vedere quando sono ben'ordinati.

Delle auellane, & nocciuole.

VINC. Come intendete, che si debbiano ordinare.

GIO. BAT. Volendoui acconciare questi arbori, accioche facciano frutto assai, bisogna zapparli ogni anno alla primavera, & cauareli talmente i gerinogli, che non vi restano se non tre, o quattro verghe per luogo, le quali siano bñ nette di rami (in altezza) per tre, o quattro braccia. Et questi arbori, oltra che ricercano star'appresso alle acque, o ne i luoghi che s'irrigano, percioche vi producono frutto in copia, & durano più lungo tempo, gittano anco tante ampolle, o germogli da i piedi, che se ne può ripiantar quanti si desidera, senza seminarli.

Per frutta vile, nõ vi è poi tra noi pari alla castagna, di forma, di natura, & che presti tanto nodrimento all'huomo, come si vede nelle montagne nostre che infiniti popoli non viuono d'altro che di questo frutto; mangiandolo, hora arrostito, hora allesto, hora secco, hora fatto in pane; & hora in farina cotta, ouer nel latte. Et certamēte che la natura nõ pur ha fatto singolar qst arbore nel produrre egli solo il frutto buono ne i colli verso Tramontana; ma ancor ha fauorito il medesimo frutto per beneficio di noi mortali, facendoui vna sì forte armatura, che nè animale, nè uccello lo può mangiare mentre si troua in quella spinosa veste. Et oltra che non si è contentata di conseruarlo con questo riparo per qualche tempo, halli fatto anco vna scorza bella, & vn'altra piu sottile, per compiacersi di questa mirabile arte. E benché questi arbori naturalmente fanno castagne, che sono sempre utili, nondimēto inteslan doli di buoni maroni a scudetto, o coronetta, o a cagnello, producono anco assai più grosso, più bello, piu saporito, & piu delicato frutto.

Trattato delle castagne.

VINC. Che via si debbe tenere per hauer in quantità di questi arbori?

GIO. BAT. Per hauerne copia assai, è meglio seminarli che piantarli, & ponerli in sito che piu tosto habbia dell'humido, & Tramontana, che in altro che sia asciutto, ò verso Mezodi: poiche ricercano piu ombra che Sole, valle che monte, & terra molle che dura. Facendo questo di

Marzo in terreno zappato, ben netto, e ben letamato, & ponendone due, o tre, sin quattro castagne, ma separate con la punta di sopra, per ogni luogo lontano dall'altro almen' un braccio; & mettendoui appresso vna bacchetta, o canna, accioche si vegga, doue si debbe zappare; & cauare l'herbe. Poi passati tre, o quattro anni si ripiantino in ogni buo luogo; perche crescono di tempo in tempo di ben in meglio. Voi sapete di quanta commodità ci sono questi arbori per fare quanti vascelli bisognano intorno a i vini, & all'altre beuande, & non meno per fare ponti canali, colonne, & altre infinite cose per conto de gli edificij, delle fabbriche, de' vignali, & per chiudere cortili, giardini, & altri siti; Di modo, che non sò cosa in contrario eccetto che nel brusciarli fanno talmente cattiuu la loro cenere, che nel far bucato solamente con quella, sempre quei panni restano macchiati.

VINC. Hauete voi secreto alcuno per conseruar le castagne, & marroni verdi tutto l'anno?

GIO. BAT. Chi vuol conseruare questi frutti, bisogna spicarli mediocremète maturi per Luna vecchia ben'asciutti, & ponerli in luogo fresco nella sabbia, o in qualche vaso pur'al fresco; ilqual sia talmente chiuso che per modo alcuno non vi possa entrar niente di aere; perciò che in poco tempo da quello farebbono corrotti.

VINC. Per che habbiamo hoggi ragionato assai, desidero, che mi diciate solamente delle oliue, & poi facciamo fine.

Trattato
delle oliue

GIO. BAT. Voi sapete il singular licore, che produce questo diuino arbore, ilquale è tanto necessario a noi mortali per lo viuere, per lo medicare, per lo conseruar più cose, & per prestarci il gratissimo lume nel tempo delle tenebre. Vuol questo arbore, non solamente tempo assai innanzi che faccia frutto, & viue molti anni, ma non produce oliue se non è posto in sito caldo di monti, o colli, ouer il piede loro, & sempre uerso Oriente, o Mezo giorno.

VINC. Non credete voi, che sia meglio piantare piantoni di questi arbori che i germogli, o seminar le ossa?

GIO. BAT. Questo non è dubbio quando però quei piantoni siano grossi non men d'un manico di vanga, & ben tondi, ben lisci, ben politi di scorza, & senza rami, & anco tagliati di fresco per Luna noua, & leuatoui circa un braccio la scorza grossa, & lasciarli la uerde sottile, piantandoli di Nouembre ne i luoghi caldi, & ne i temperati di Febraio, o di Marzo: essendo però fatte le fosse almeno per due mesi auanti, le quali siano grandi & postoui di ipini di roueta, o del letame ben marcio, & mescolato nel medesimo terreno, che si ritrouera dentro, & calcandolo ben'attorno d'ogni piatone, secondo che si trarrà adosso di mano in ma

no

non con vn bastone grosso, come ho anco detto. Non mancando a zappare tutti questi, i grandi almen vna volta la primavera, & anco ingrassarli col letame minuto, mescolato nel terreno, che si troua attorno quei tronconi, & porli non meno ne i luoghi caldi, al Febraio, o Marzo, & ne i freddi all'Aprile, o Maggio, & sempre con ferri ben taglianti: tagliandoli anco ben sotto al tronco grande, o picciolo, & per Luna vecchia in tempo asciutto, & sereno, leuando con diligentia solamente i rami variati, superflui, rotti, & secchi: & non meno i germogli, che vi nascono: riserbando però se la pianta non fusse talmente vecchia, o fracida, che ella hauesse bisogno di rinouarla; perche all'hora sarebbe da lasciarui vno, o dui de più belli. Non mancando a cauar' ogni marcio, o secco, o tarlo che si veda nella verga, o ne i rami grossi alla primavera con ferri conuenienti a tal'effetto, infino che si scopra il buono: percioche quella infirmità nō passerà più oltre: & in poco tempo si coprirà con nuoua scorza essendo di fuori, ma ben dentro, quando è fessata la verga: Vgendo però in simili luoghi nettati, con morchia d'oglio commune; accioche quei legni non patiscano; come facilmente farebbono, quando non fussero medicati al modo detto.

VINC. Qual sorte di questi arbori si debbono piantare, per hauerne maggior utilità?

GIO. BAT. Non si può fallar' a piantare, & incalmare delle più grosse forti, & che ne facciano a'sai; conciosia che abòdano più d'oglio, che non fanno le minute. Et oltre che essendo belle, si vendono più pretio per comporre, & mangiarle confettate, hanno etiandio maggior polpa di tutte l'altre del nostro paese. * Auuertendo che questi arbori incalmano solamente di Maggio, & a quei modi del scudetto come vi ho detto. Et incalmati non vi si tagliano via i rami che sono di sopra delle calme fin'al Marzo, o all'Aprile fusseguente, & sempre netti, & a canto della medesima calma. Et a questo modo elle non vengono a patire, come farebbono quando i rami detti fussero leuati più tosto. *

VINC. Desidero che mi mostriate, come si debbono raccogliere, & da che tempo queste oliue.

GIO. BAT. Ordinariamente si raccolgono, come sono la maggior parte nere, & più tosto con le mani, che batterle con le pertiche; percio che cō queste si fiaccano, & si compongono de' rami a'sai; con danno del seguente anno. Et veramente ch'è bella cosa il veder quegli huomini sopra li scali pertighi lunghi trenta, & trentacinque braccia talmente diligenti nel tirar con le mani nei suoi grembiali di corame di ramo in ramo le oliue, che paiono tanti schirati, che continuamente ruotino. E ben vero, che quei rami, che non si posson hauer con gli vncini, è forza

batterli con le pertiche: onde sono più colte quelle dalle genti, secondo che cadono in terra. Ma a confettarli verdi, si pigliano quando sono prossime al farsi nere, & con tal diligentia, che non si ammacchino in modo alcuno.

VINC. Che via si tiene nel condirle in perfettione?

GIO. BAT. A cōfettarle in poco tempo, & che restino belle, ben verdi, & buone si pigliano raccolte nò più di tre giorni asciutte: percioche altramente patiscono nel conciarle. Et però essendo vna quarta colma (come si vendono così tra noi) si pigliano tre coppi di buona cenere bē cruellata, & mezo di calcina netta (bagnata, & nò) & si pone ogni cosa in vn vaso di acqua, laquale sia tanta, che vi possono inōdar le oliue. Et mescolata bē la detta cenere, & calcina, vi si pōghino, & si mescolino ben'insieme, che non si amacchino. Et lasciatele così per otto, ò dieci hore, se ne pigliano alcune, & lauarle bene, si tagliano per vedere se la polpa si distacca dall'osso: percioche distaccandosi è segno che sono cōcie, altramente si lasciano quel poco più, fin che si distaccano. Poi fatto questo si leuano fuor di quella cōposizione fin che restano bē mōde, & si pongono dapoī in valo netto; & vi si fa la salmora mettēdoui del pili ciolo ò serpillo, ò semēci di anesi, ouer fusti di fenocchio. Mā chi desidera di conseruar simili oliue, vi si cābia la detta salmora almeno ogni tre mesi, percioche altramente perderebbono la bellezza, & il buō sapore.

VINC. Mi piace più questo modo che l' mio della calcina nuoua; onde dubitando che mi noiafferò nel mangiarle son ritornato a tagliarle, & purgarle solamente cō l'acqua corrente.

GIO. BAT. A confettar le oliue, come vi ho detto, non pure non sono mal sane; ma ancor si conciano più facilmente; & assai più tosto senza che restano più verdi, & più belle.

VINC. Lodate voi il conciar le oliue ben mature come in alcune case ne ho mangiate di grōsse delicate?

GIO. BAT. Non solamente comēdò queste oliue ben nere, poiche sono più sane, & migliori delle altre, & massimamēte se sono ordinate con ragione; ma etuandio perche si conseruano molto tempo senza ponerle nell'acqua, ò nella salmora, lequalia confettarle vna quarta, siano seccate all'ombra, doue suffi il vento, & poi si pone vna libra di mele, vna di oglio, vna di sale; vn'oncia di pepe, vna di garofani vna di anesi, vna di semenza di coriandoli ben pestate con le dette cose. & il succo di otto, ò di dieci lin'oni, ò di buoni aranzi di mezo sapore. Et come sono bene ordinate, & ben mescolate queste cose insieme, si mettono in vna olla al frasco, & durano perfette tutto l'anno.

VINC. Hauete per miglior l'oglio fatto co i piedi, che'l torchiato?

GIO.

GIO. BAT. Non è dubbio, che'l fatto co i piedi, resta sempre migliore, più dolce più chiaro, & più diletteuole per mangiarlo nelle insalate. Ma sarebbe impossibile a farlo tutto co i piedi: sì perche nõ si potrebbe supplire à tanta copia, che si raccoglie(per esser più difficile, che'l torchiato) & sì anco perche sarebbe non poco danno, stado che'l torchio rende sēpre più oglio, che nõ fann' i piedi. Basta che vi haurei da dire ancora cose assai intorno a questo arbore, & specialmente, quādo è bel loda lauorare. ottimo da bruciare, & che gli ossi suoi fanno perfetta cenere: ma perche habbiamo ragionato à bastanza, è ben che ci leuia mo di quā: & che vi ritorniamo dimani per parlare di quāto vi sarà grato.

VINC. Io mi riporto à quanto vi piace.

Il fine della quinta Giornata.



LA SESTA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Come si possono far' horti per vaghezza,
& per utilità.*

VOLENDO M. Vincenzo Maggio ritornar' il sesto giorno à casa dell' Auogadro, pur nell' hora solita, & vedendo cominciare vna rugiadaella, dubitādo di maggiore acqua, ascēse sopra il cochio coperto di corame: onde giontoui, entrarono per la pioggia che tuttauia cresceua, per ragionare in vn bel camerino a canto la sala grande, che guardaua a Leuāte, & per tutto l' horto ornato di molte casse di cedri, di limoni, d'arāci, e d' altri bei vasi pieni di diuerse herbe fiorite, che rēdeuan grā uagezza. Onde hauēdo il Maggio prima bē cōsidarato il bell' ordine di tutte q̃lle cose, cominciò dicendo.

Polcia

Potria che sieffi parlaffimo delle cose, che cōuengono a i giardini, io desidero, che hoggi ragioniamo de gli horti, che si fanno per ricreatione, & de gli altri ancora che sono di commodità, & d'vtilità.

*Se lodi de
gli horti.*

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che si sempre di grã cōtento l'ha uertvn bell'horticello, & più ancora secôdo il potere, & volere d'ogni animo gentile, come chiara mente si veggono per tutto il mondo nelle infinite fabriche antiche, & moderne, & nō tãto nelle Città, & Castella, quanto nelle Ville: secondo ch'ebbero già principio dal famoso Epicuro nella gran Città d'Atene, il quale dopò i sudori de gli studi, vi andaua ogni dì per ricreare, & fortificare i lasli spiriti dell'animo suo.

Che diremo poi d'Alcinoo Re de' Franchi, il quale hauendo più horti vaghissimi, & copiosi di frutti, di herbe & di fiori, dopò i graui negotij cotidiani del suo gran regno, vi entraua per isgombrar da se le fantasie che lo premeuano molte fiate sin'alle viscere del cuore. Et medesimamente possiamo dire di Mecenate, il quale haueua in Roma horti di tanta vaghezza, che spesse volte vi andaua Ottauiano Imperatore solamente, perche si recreaua, & si compiaceua più di quelli, che d'ogni altra bella, ò maggior cosa.

Quanto maggiormente habbiamo da pensare di Diocleciano Imperatore Romano, & di Ciro Re de' Persi, iquali cō le proprie mani coltiuaualo, & ordinauano i lor' horti, dico con tanta diligentia, che faceuano stupire tutto il mondo. Ho detto questi pochi solamente (lasciando altri infiniti) per mostrarui, che sempre sù cosa molto honoreuole, & piaceuole il dilettarsi de' belli horti.

VINC. Quanto più mi haucte allegato questi huomini così grandi, che si dilettarono mirabilmente de' belli horti, tanto più mi cresce l'animo di domandarui, come si possono fare, & quai siti sono buoni, & commodi per farli belli.

*Trattato
del far gli
horti belli*

GIO. BAT. Si come hieri vi dissi in che modo si debba porre vn giardino, non meno si debbe far d'ogni orto, & massimamente (essendo possibile) che'l sia da Tramontana verso l'habitatione del patrone, accioche dalle finestre si possa commodamente goder per modo di prospetto sua, & specialmente quando è fatto più tosto per allegria, che per vtilità, come per adesso intendo che ne ragionamo, & dapoi parleremo de gli altri, che si fanno per qualche beneficio. Trouato adunque il sito a proposito si ponga parimente l'orto giusto per quadro, & si cinga di bel muro, ò di folta siepe, laquale sia potente di belli spini bianchi, ò di verdi sanguini, o d'altri simili forti, che siano cimate, & polite a' suoi tēpi, ilquale sia ben'vguale, & non molto pendente, accioche l'acque piovane non portino via le grasse, & che la terra sia buona, ben trita, & ben

netta

netta di pietre, & di male herbe, con darli poi à suoi tempi del letame vecchio, & assai. Ma lodo che questo horto sia partito in quattro parte co' i viali per mezzo, & attorno, i quali siano larghi nò meno di tre braccia, & falegati di quadrella ben cotti, con vna colla attorno, che sia a cà to de' muri, & larga circa due braccia, & mezzo; col viale però tra quella, & i quadri. Che à fare ben polito quest' horto, stà ben che la detta colla, & quadri siano fatti co' i murelli non più alti d'vn braccio, & coperti di belle lastrette di pietra, come ve ne son molti nella nostra Città.

VIN. Certamente ch'egli è bel vedere vn horto, come hauete diuisa co' tutta la mi pare più vago vn' altro, che sia ordinato in uarie forme, di arme, di ruote, di quadri, di triàngoli, & d'altre cose vaghe da vedere: al quale sia anco copioso di più herbicine saporite, di gigli, di rose, & di viole di diuersi colori, & non meno ch'egli sia adornato sopra, & attorno di murelli, di bei vasi, ne i quali siano cedri, garofani, maggiorana, basilico, & alte più sorte d'herbe bellissime, & odorifere.

GLO. BAR. Mi piace non poco la forma, la bellezza, & il bell'ordine che dite, & massimamente quando vi sono i muri dipinti con ragione, & che tal' horto habbia vna ben fatta porticella con la sua capellata bē dipinta all'incòtro, che corrispōda in capo per prospettiva, nella quale si possa star a leggere, a cantar, a sonare, a ragionare, & a mangiare co' gli amici. Ho poi veduti alcuni horti circondati di siepi folteissime, & concie tal mēte, ch'è come alcune, & ramuscelli non spontauano in altezza, ò nel corpo fuor dell'ordine: le quali tato più faceuano bel vedere, quāto ch'erano, ò tutte di sanguini, ò di lauri, ò di mirti, & oltra che haueuano i pali intorno, & per mezzo à modo di croce ben falegati, haueuano parimente in luogo de' i murelli, le siepi di lauanda, ò di rosmarino, ò di busso, ò d'altre sorti simili, ma bellissime per non esser più alte d'vn braccio, e mezzo, le quali erano concie con tato niagistrò, che non vi era pur vna foglia non che ramo che si vedesse fuori del suo ordine, il quale le faceua parer quadre grosse, come se fussero tanti murelli bē quadrati. Et tanto più erano queste cose vaghe da mirare, & da godere, cō allegria mirabile, quāto che vi si vedea esser l'albergo d'infiniti vecellini, che continuamente giorno, & notte a gara cātauano, & garulauano, gorgheggiando più che poteuano con diuersissime soau vocal appresso di qste cose, v'erano tre pergolette in forma di capellettes, ma folte di belli gelsomini, ò di rose, ò di mirti, ò di lauri. Cioè vna all'incòtro della porticella, doue s'entraua, & le altre vna plato, & tutto, tre in capo de' i viali che andauano per mezzo, & congiunte con le dette siepi che chiudeuano tutto l'horto. Che standoui dentro, pareua propriamente, che si fussen in tante uaghe grotticelle, fatte solo per filosofarui a piacevolmente

nameute con satisfattione d'ogni bell'intelletto. O' tra che nō posso mārare che nō vi dica etiandio d'alcuni altri horticelli, quali nō solamente erano circondati di belle siepi, ma hauēdo i quadri senza murello, hauuano però le pergolette di rose, & di gelsomini, & di lauri, & di mirti, che copriano cō gran vaghezza tutti i viali mattonati, ch'erano in croce, & attorno, lequali passeggiandoui sotto rendeuano mirabil vaghezza, & commodità; Et benche non fossero molto alte, nè molto larghe, nondimeno per la lor bella forma, & bella verdura dauano grā satisfattione a coloro che la mirauano, & godeuano.

VINC. Se osassi io direi esser più belli gli horti fatti con siepi, & pergoletti verdi ben'ordinati, che quegli altri co i muri, & murelli, stando che rendono maggior allegria, & amena prospettiva, & che (come dite) si gode la dolce armonia de gli ucelletti che vi dimorano.

*Dell'horto
C'peschiera,
& fontana de i
Conti di
Barco.*

GIO. BAT. Io vi potrei dir ancora de gli altri diuersi horti belli, poiche ve ne sono d'altre forme pur assai; fra i quali non posso tacer quello così singolare de' Magnifici Conti Martinèghi di Barco per li pergoleti de' limoni, per le vie tategate, & per li murelli forniti di putarie d'altri bei vasi pieni di uarie gentilezze, che rēdono grā satisfattione a tutti per gli odori, che gettano, senza che è accōpagnato da più riuoli correnti dalla limpida peschiera, & dalla bellissima fontana; La quale, pesser fabricata cō mirabil arte, forsi che nō n'havn'altra simil tutta Italia.

*Della fontana
de' ranadi, no
bili Cazzaghi.*

VINC. Confesso ancor'io, che quell'horto è bellissimo per più cause, ma parlando della bellezza, & grandezza di quella fontana, per uerità pare nō mē mētrauigliosa quell'altra de i nobili Cazzaghi in Botecino, & massimamēte per esser accompagnata d'alcuni vaghi horticelli, pieni di cedri, di limoni, & di aranci bellissimi, & anco per esser sito suburano, & circondato d'alcuni colli molto ameni.

*Trattato
delle herbe
gentili,
cominciando
dalla
latuca.*

GIO. BAT. Venendo poi alle herbe, che abbelliscono ogni horto, & che sono commode per conto de i sapori, & dell'insalate; comincerò a parlarui della latuca, la qual'è pregiata, più migliore di tutte l'altre herbe da insalata, sì perche è gratta al gusto, come anco perche rinfresca, mollifica il corpo, fa abōdar sangue buono, genera assai latte, & presta soaue sonno; & massimamente essendo mangiata per questo, nel fin della cena cruda, da i sani, & cotta da gl'infermi, oltre ch'è migliore per li colerici, che per li flemmatici & malinconici. Et benche ve ne siano di più sorti, però tutte vogliono terreno grasso, polueroso, netto, & leggero, & casolino.

VINC. Sempre mi piacquero le lattuche per trouarsene in copia, & d'ogni tempo.

GIO. BAT. Questo auuicene, percioche si seminano d'ogni mese, suoi

ti però nell'eccessiuo freddo, & si ripiantano, come son cresciute secondo ch'è bisogno.

Quanto siano poi dell'indiuia, dico per mangiarla cruda, ò cotta nell'insalata è quasi dissimile alla laticia per conto di bontà, & di rinfrescare; & massimamente quando è stata legata, & diuenuta bianca. Et oltre ch'è ottima per lambicarla, & beuer l'acqua così pura, & ne i siropi è anco buona, & sana in minestra.

Della indiuia.

Parimente per mangiare nell'insalate non solamente buona per l'herba detta dragone, ma è saporita talmente che morde la lingua, & cō sua ue odore, & sapore, laquale è bella per esser ben verde, & di minuta foglia, è anco delicata per condire nell'aceto. Ma per nō far semenza, si ripiantino le radici, & fāno facilmente de i germogli assai. Vero è, ch'ella non viene se nō ne i terreni buoni, & al foliuo, & stā sempre verde fuori che la foglia muore nel grā freddo. *Ha virtù di diminuir la milza, aprir le opilazioni del fegato, confortar lo stomaco, & il cuore, & induce bel colore nella faccia, & per tutto il corpo.*

Del dragone.

Parlandoui poi dell'herba citrona detta basicchia, & melliſsa in altri paesi, dico ch'ella è il fiore d'ogn'altra, per esser odorifera, saporita, & ottima nell'insalata, & cōdita nell'aceto; & anco per ponerla ne i siropi lambicata. E ben vero, che si mantiene se nō nel buon'aere, & ne i terreni qualificati a lei. *Laquale, nō solo è ottima contra la peste, & sandola a qual si voglia modo: ma anco quando si dubitasse di qualche venenosa cosa mangiata, come alle volte occorre nel mangiare i fonghi, o altre cose simili.*

Della citronella.

VINC. Essendo questa gentil herba difficile a mantenerſi ne' grā freddi lodarei a tenerla nelle cassette, & poi a quei tempi ne i luoghi chiusi.

GIO. BAT. Vi è ancora la citronella, laqual'è gentile, bella, & buona uerde nell'insalata: Et benchè sempre fa semenza, si può ancor ripiantare facilmente. *Beuto il succo quattro, o cinque oncie ne i corpi grandi, & tre ne i piccioli è rimedio mirabile a i morsi de i serpenti, de scorpion, de i ragni, & al mangiar de fonghi.*

* Non meno vi è la sgrezuola detta da Dioscoride saturcia, & da Pii nio cunila laquale di odore è simile al thimo, ma minore, & più tenera; Et oltra ch'ella è di sapore delicato & molto odorifera per mangiare verde, & secca in diuersi cibi, è anco bella da vedere ne i pitari, & altri bei vali. Si semina al principio di Fe braio, ò da poi, secondo che i siti sono caldi, ò freddi.

Della sgrezuola.

Ancora è buona nell'insalata, l'herba stella, laquale oltra, che fiorisce due & tre volte l'anno, dura anco lungo tempo in terra.

Della herba stella.

Non manco è buona la rucola gētile, laquale similmente fiorisce due & tre volte l'anno, & si mantiene per molto tempo, sēza ē che perfetta

Della rucola.

per

per lambiccare, & ponerla nei siropi. & *unta la decoctione, è buona alle opilationi del fegato, & alle rene.*

Della herba acetosa.

Si può medesimamente lodare l'herba acetosa per esser buona ne l'insalata, & bella da vedere. Et oltra che fiorisce, & si mantiene a i modi detti, & è buona non meno per lambiccare, & per li siropi; *Mangiando la a qual si uoglia modo, è anco ottima alle febri di state, & massimamente alle pestilentiali.*

Della borragine.

Per mangiare poi in minestra, nelle torte, tortelli, & altri modi, è buona, & sana l'herba borragine, & anco nell'insalata mentre è tenera: *La quale è singolare nel mangiare le foglie crude & cotte, ma più i fiori, poiche allegnano il cuore, purificano il sangue, confortano i spiriti vitali, & corroborano il polmone, A tale ch'ella può dire quello che si troua scritto, Ego sum borago, quia gaudia semper ago.*

Del petrosimolo.

Appresso dico che l'herba petrosimolo ha molte proprietà; percioche ella fa bel vedere per esser minuta bassa, & verde d'ogni tēpo, & è perfetta nell'insalata, nel far la salsa, & cotta in più minestre, ne gli ucelli, ne i pesci, & nell'altre cose. Onde tenendola cimata, dura lungo tēpo ma il primo anno nō ha buona semenza, & gli altri sì. Et oltra che è perfetta per lambicare a beneficio dell'huomo, genera anco sangue acuto; di maniera ch'ella è migliore per li flemmatici, che per li colerici, & sanguigni, *Seza che mangiando le sue radici cotte con buona carne, sono perfette alle opilationi del fegato, delle reni, e a coloro che patiscono le sabbie, & pietrelle.*

Della portulaca.

Parlādo pur di queste herbe per mangiar nell'insalata al tempo del caldo, è buona la portulaca; *laquale non solamente rinfresca il fegato, & l'ardore delle reni, ma restringe il flusso del sangue, & specialmente quello che prouien dal petto. Vero è ch'ella si digerisce con difficultà, & dà poco nutrimento.*

Del radicchio.

Sapete poi, quanto è sano il radicchio, del qual si. māgiano le foglie così crude come cotte nell'insalata, cuocendo parimente le sue radici: *Onde mangiando, e beuendo la sua acqua a qual si uoglia modo, apre le opilationi del fegato, & della milza, & conforta lo stomaco.* Et questa herba è meglio ripiantarla, che seminarla: percioche uien più bella, & fa le radici più grosse, che si acconciano pur nell'insalata.

VINC. Hauete voi il radicchio, & la cicorea per vna medesima herba come generalmente tengono i nostri Spetiali?

GIO. BAT. Quantunque la cicorea sia dissimile ne i fiori al radicchio, è però di natura vna medesima cosa: ecceto ch'ella è hauuta per saluatica, & egli per domestico: & ha le istesse virtù, che hà il radicchio.

De porri.

Sono ancora buone herbicine i porri con le altre herbe nell'insalata, iquali sono belli da vedere, per esser sottili di foglia, & verdi tutto l'anno,

l'anno, & anco diletmano quasi a tutti. Si seminano al tempo della primavera quando si seminano anco le altre buone herbe.

Mi resta a parlarui etiã di della betonica, laquale non pur'è buona per mangiar nell'insalata, & nella minestra, & ancora in altre cose; *ma è ottima similmente per sanar le ferite della testa, le ossa rotte, gli occhi, lo stomaco, il fegato, il polmone, la milza, & altre assai infirmità.*

Della betonica.

VINC. Essendo questa herba la corona di tutte l'altre, si può anco dire quel vulgato proverbio. Tu hai più virtù che non ha la betonica.

Proverbio

GIO. BAT. Hora che io ho detto la maggior parte dell'herbe gẽtili, che si mangiano per insalata, voglio nõ meno parlare dell'altre simili, che sono buone p minestra, & che abbelliscono ancora ogni horticello. Onde comiciãdo prima dalla mẽta odorifera, & saporita, dico ch'è buona la gẽtile p poner nell'altre herbe che si m`giano in minestra, ne i legumi, ne i cibi fritti, & in altre cose, laquale si piãta, & non si semina.

Della m`ta

Similmente si può dir dell'herba detta puleggiuolo, laquale per esser medesima odorifera, & saporita, è buona quasi in tutte le minestre, & in altre cose. *Et oltra che prouoca i mestrui, & scalda lo stomaco, l'oglio è perfetto a i dolori colici, & della matrice.*

Del puleggiuolo.

Ragionandoui poi dell'herbe bianche; dico che sono sane, & buone in minestra, nell'insalata, & nell'altre cose senza che fanno bel vedere per lo stare verdi sempre, & per fiorire d'ogni tempo.

De l'herbe bianche

Ancora sono molto buone le spinaccie per mangiar lesse, & fritte, & anco nelle torte, tortelli, & in altri modi, & massimamẽte al tẽpo del verno, del Carnouale, & della Quaresima insin'al Maggio. Si seminano d'Agosto, & stano belle fin che fanno la semenza, quando sono seminate al principio ma ritardando a seminarle fin'a gli vltimi giorni, non la producono, *Le quali mangiate innanzi a gli altri cibi, lubrificano il corpo, ma nucono allo stomaco.* Onde a farle nascere bene a quel tempo, bisogna seminarle dopo vespro, & coprirle con la stoppia, & non con la paglia per non star cosi sospeso nell'adacquare di sera co i secchi piã piano, almeno per tre seguenti giorni. Et chi facesse questo me desimo sopra l'altre semẽze seminate ne i tempi caldi, nascerebbono anco sempre benissimo. Ma a conseruar le spinaccie da i geli, cõuen coprirle bẽ di foglie di noci innanzi che cadano alcune brine.

Delle spinaccie.

Non meno sono buone le biete in minestra, in torte, in tortelli, & in altre cose d'ogni tẽpo, ma bisogna seminarle di Quaresima & fra l'anno per hauerne sempre di vecchie, & di nouelle: Tenẽdo più tosto delle biãche, che delle verdaccie; percioche sono più belle da uedere, e più tenere. *Poi lubrificano il vẽtre, prouocano lo sterno, purgan la testa da catarrhi & lauandola con la liscia, loro la liberano dalle squamme della cortica.*

Delle biete.

Per

*Del
scibieria.*

Per herba odorifera, & saporita, è buona la schiera in minestra con altre herbe, laquale si semina di quaresima, & d'altri tempi per hauerne tutto l'anno: Onde seccandola all'ombra, & mettendola poi ne' vini quando bollono nelle tine, li dà perfetto odore di mescatello, & il medesimo fann'i fiori bollendo dentro, & lo liberano dalla muffa.

*Del cer-
bolo.*

Appresso per herba buona vi è il cerbolo mescolato cō altre herbe in minestra, ilqual si semina di quaresima, & fra l'anno p hauerne sempre.

*Della bu-
golosa.*

Medesimamente per herba sana, & buona, vi è la bugolosa, laquale si mangia in minestra con altre herbe, & nell'insalata. Et come fiorisce è tempo di lambiccarla, con ciosia che l'acqua è perfetta in più cose medicinali: Si semina di quaresima, & fra l'anno a chi piace.

VIN. Dapoi che voi hauete detto quasi di tutte le nostre herbe gettili, che si magiano diuersamēte, desidero che mi ragionate anco di quelle altre che si mette ne' bei vasi p ornar maggiormente simili horticelli.

*Dell'ing-
giorana.*

GIO. BAT. A far politi tal horticelli, come dite, lodo primamente la maggiorana, poiche è sempre odorifera, & ben verde: onde per essere spessa di ramicelli, & di minute foglie, non tanto si può conciar' a più modi ne i vasi belli, ma ancor' è buona da lambiccare: & essendo bollita nella liscia, dissecchi i catarr, & le pagliuole o squamme della testa, senza che'l succo per lo non iso fastidare, & lo purga benissimo.

*Del basi-
lico.*

Nō meno è gentile il basilico, per esser odorifero, & star sempre verde oltra che i ramicelli con foglie spesse, & minute si accōciano con facilità in diuersi vasi belli che fanno bel vedere. Et medesimamente si fa del morbido detto citronato, quando è concio ne i pitari, ò altri vasi.

*Dell'amor-
tella.*

Parimente per poner' in simili vasi, è buona la mortella; percioche è odorifera, & stā lungamente verde, & anco è facile d'acōmodarla con più bei modi: Onde essendo lambiccata, li Perfumieri apprezzano molto quell'acqua.

VINC. Veramēte che ciascuno si allegra molto, quādo si vede in bell'horticello più forti di vasi posti con ragione sopra i quadri, con simili herbe ben formate a figure di fontane, di torrete, di piramidi, di nauicelle, di palle, di huomini, di ucelli, & d'altri animali.

*Delle vio-
le.*

GIO. BAT. Per bellezza naturale vi sono le viole commodate per tener nei pittari, & altri bei vasi, lequali stāno lungo tempo verdi, & fioriscono per più mesi: allegria in vero molto vaga, & massime, quando si veggono più fiori diuersi di colore, con e ve ne sono di tante sorte.

*De' garo-
fani.*

Appresso fanno bel veder i garofani ne i medesimi vasi, si perche stāno sempre verdi, come anco perche più volte l'anno producono fiori vermigli, incarnati, bianchi, & mescolati, iquali non solamente sono i più vaghi che tra noi si trouino: ma anchora sono i più odoriferi;

feri, & più gentili per tener in mano.

VINC. Poscia che hauete parlato assai di queste gentilezze, aspetto che mi ragionate ancora dell'herbe, & frutti che si seminano, & si piantano ne gli horti per vtilità, i quali si tengono, ò affittano, ouer si danno alla metà, come molti fanno.

DE GLI HORTI COMMUNI.



IO. BAT. Lasciandoui da parte le regole, che si offeruano nel far ben crescere, & diuenir ben tutte le herbe, & frutti per esser note a tutti, che fanno questa professione, cominciarò a ragionarui de' cauoli, ò verze (come noi diciamo) percioche ne sono in gran copia tra noi: I quali vengono in ogni luogo netto, grasso, & leggero, & più ne i paesi tēperati, che ne i caldi; come si vede, che nel gran caldo non tanto non sono diletteuoli di mangiare, quanto che all'hora sono mal sani, ma solamēte sono buoni la primavera, ouero l'autunno, & massimamente quando sono mortificati dalle brine. Et benche quelli che si adacquano nel grā caldo, siano ben verdi, & belli; tuttauia si vede, che d'ogni altro tempo sono più saporiti gl'altri, che non sono mai adacquati. Et oltre che ve ne sono di crespi, di capucciati, di verzi fiori, & di verzi rape, de' quali se ne piantano all'Aprile per lo verno, & all'Agosto per la Quaresima, vi si tagliano ancor' all'hora le cime delle lor radici.

De i verzi
& cauoli.

VINC. Sempre mi piacquero i verzi a i suoi tempi, & specialmēte quando sono capucciati, ò stati legati all'autunno in cima delle foglie; perche vengono di dentro in pochi giorni biāchi, & frolli; Ma è meglio a piegarli di gamba in gāba, & coprirli di terra, poiche si fan maggiormente bianchi, & delicati.

GIO. BAT. Non si seminino, ò piantino mai verzi appresso le viti: attesoche le sono tātto essosi, che si ritirano da loro come fa l'vn nemico con l'altro; Senza che l'esperientia ci fa vedere, che seminando le sue semenze vecchie di tre anni, producono sempre tante rape, & non verzi. Poi il brodo de i verzi cotti, benendo innanzi pasto con l'oglio mollica il ventre, & gittato via questo, & fattoli bollir' in vn' altro questo ristagna i flussi. Et oltre che'l succo loro con zucchero gioua alla tosse, a gli asmatici, & a i tifici; le semenze ancora sono perfette per dar a i fanciulli nel brodo quando sono molestati da i vermi. Et chi si lauasse la testa nella liscina fatta con la cenere de i lor costoni, netta la tigna, & le volatiche.

Venēdo poi i capucci ferrati come palle rotonde: dico che ancorche siano in parte simili alle verzi, sono però dissimili per esser buoni per

De i cappi.

I noi

noi fuor che di Maggio, & di Giugno, benché in Venetia sono pregiati nel verno: Ma vengono belli solamente in certi terreni particolari, letamati più dell'ordinario.

Delle rape

Ancora sono di grā comodità le rape, che si seminano di Giugno, & di Luglio, per esser buone le sue foglie per molti mesi: Ma quanto più sono spogliate, tanto più rimangono picciole quelle rape: Lequali non vengono belle in grossezza, & abbondanza, se quel terreno nō è qualificato alla lor natura, & anco letamato pur' assai. Et questo frutto fu sempre grato a tutti in minestra, in torte, tortelli, & altre cose simili; Et oltra ch'è perfetto arrostito nell'insalata, & lessato in composta, prouoca l'orina, gioua alle renelle, & dà buon nodrimento; ma grosso, & benché nuoce allo stomaco, per esser ventoso, pur'è concesso alle volte à gli ammalati, & le sue scorze essendo secche, sono buone fritte nella Quaresima. Ha solamente vna maledittione, che non falla in questo paese, che doue si semina questo frutto, mai non vi vien bel frumento, o altro grano, ancorche vi sia dato quanto letame se gli possa dare. Nè bisogna dire, che non vi sia cosa pari alla melica per immagrire ogni terreno; percioche la rapa danneggia assai più di lei. E ben vero, che lodo coloro, che seminano ne gli horti delle minute, e tardamente, accioche lasciandole in terra, possano mangiarne al tempo del Carnouale, & della Quaresima; perche all'hora sono delicate.

Del rouaiotto.

Poi lasciando i nauoni, che sono simili alle rape; eccetto che sono alquāto gialli & più sodi; dirò le qualità del rouaiotto, detto in Venetia bisi, ilqual'è delicato nel mangiare a più modi; Si pianta a mezzo Febraio, e poi ogni quindici giorni per hauerne di mese in mese di verde, secondo che più se ne vā piantando, & anco se ne fa seccare al Sole per mangiarlo alla Quaresima, & a gli altri tempi. *Vero è, che sempre è ventoso, & muoue i vermi a i fanciulli, per esser dolce.*

VIN. Sommanamente mi piace questo frutto verde in minestra, e cotto nell'acqua semplice. & poi concio con le tauelle ne i piatti, con l'oglio, aceto, sale, & speciarie.

Della faua brouetana.

GIO. BAT. Non manco e da commendare la faua brouetana, che si pianta ne gli horti ben'ordinati di Ottobre, di Nouembre, & Decembre (pur che la terra non sia gelata;) per mangiarla alla primavera verde, & cotta maggiormente in diuersi modi.

Dè i porri

Poi per cosa vtile, è bene a seminare in copia de' porri al principio di Febraio, & ripiantarli all'Agosto, tagliandoui le eime delle foglie, percioche, si come quelle si mangiano tutto l'anno in minestra, & in altre cose: non meno si mangia il frutto verde, & cotto per più tempo. *E vero che tutti i porri nuocono allo stomaco per esser ventosi, ma cotti nella*

seconda

seconda acqua sono sani, Senza che bolliti nell'oglio, leuano la doglia delle orecchie, & le semenze sono a più modi ottime a i ueleni.

VINC. Ancorche per molti anni io ne habbia mągiati de cotti, & di crudi, nondimeno, è anco qualche tempo che io gl'ho lasciati, per non esser cibo per lo mio stomaco, ma più tosto de' contadini.

IO. BAT. Hora che siamo entrati ne i cibi rustici, voglio che ragioniamo del aglio, ilquale per l'ordinario si piąta di Febraio, ma meglio è di Nouembre per venir più grosso (se però il terreno è a proposito) sempre per Luna nuoua, ma bisogna zapparlo quando è uecchio, & ch'egli è in tre foglie; percioche non retoreranno così tosto l'herbe, come farebbono quando è nuoua. Et à conseruarlo si caua quando è uecchio ben maturo, & si fa stare al sole fin ch'è secco: & poi si tiene in luogo, che sia humido, & che non vi giunga il sole, pche durarebbe poco. Et questo frutto ha molte proprietà, & specialmente cōtra i uermi. Et però stà bene ch'egli sia chiamato Triaca de' contadini. Si mangia cotto per le toffi uechie, & stretture di petto, & crudo per li uermi, E'l brodo doue sono cotti i suoi costumi con le foglie, fattone clisteri, & caldello sopra il uentre, libera i dolori, & scaccia la uentrosità.

Dell'aglio

VINC. Sempre mi piacque questo frutto, percioche si mangia crudo tutto, mētre sono tenerine, o morbide le foglie col sale, & nell'insalate, & anco in minestra, & le altre cose. Oltra che essendo maturo, è buono cotto pesto, & intero, secondo il costume de' paesi, & delle case.

IO. BAT. Vison' ancora le scalogne, lequali, benché siano simili all'aglio nell'odore, & nel sapore, & nel piantarne, tuttauia sō in altre cose dissimili; percioche producono vna spica d'aglio più spiche, fa nascere sopra terra solo vn festuco con le foglie lunghe, & alquanto larghe, ma per contrario si uede, che quātunque vna spica di scalogne produca più spiche, non produce però sopra terra festuco alcuno, ma fa nascere per ogni spica vna sola foglietta minuta, & tondetta, lequali poi per esser sette, & otto, o più nate insieme fan vn boschetto bello, che dura per più mesi; Et queste medesime foglie sono buone crude nell'insalata, & cotte anco in minestra cō l'altre cose. Basta che'l frutto ha le medesime uirtù che ha l'aglio, ma è più noioso allo stomaco per esser' anco più acuto.

Delle scalogne.

VINC. Sēpre le scalogne furno grate a i cōtadini, onde per mātener si sotto terra tutto l'anno, le mangiano crude, & cotte d'ogni tempo.

Della cipolla.

IO. BAT. Per frutto si che sia forte, & alle volte dolce, ui sono le cipolle, le quali vogliono terreno simile, & ben ordinato a quel dell'aglio. Et tutte le bianche, & rosse, rotonde, & piane, si seminano d'Agosto & si ripiantano sin' alla Pascha, & sempre rare, accioche possano diuenir più grosse.

VIN. Ancora che queste cipolle siano cibo di contadini, da che le mangiano così saporitamente verdi in più modi, cominciando quando mietono le biade fino alla Pasqua; nondimeno sono buone anco per li nobili dopò Settembre cotte nell'insalata, nelle frittate, & ne i guazetti, come si costuma; Ma perche durano poco tempo in questo paese, si fanno brouare nell'acqua, & poi si conseruano nell'aceto tutto l'anno, per esser anco perfette ne i medesimi guacetti. *Pestando la cipolla cruda, & ponendola così sopra ogni luogo del corpo scottato a qual si voglia modo, leua l'ardore, & ogni dolore.*

*De' cucu-
me i detti
in Toscana
sitrinoli.*

GIO. BAT. Per frutto frigidissimo vi sono poi i cucumeri, i quali si mangiano al tempo del gran caldo crudi nella insalata, & nella minestra tagliati sottili. Si piantano le semenze di Marzo, come si fanno le zucche, & meloni, & si mangiano di Giugno, di Luglio d'Agosto; ma vogliono terreno molle, & grosso.

VINC. Mangi pur chi vuole di questo frutto, che per me voglio credere all'Eccellente Matthiolo, che consiglia a rifiutarlo, conciosia che il nutrimento suo si accumula pian piano nelle vene nostre; onde putrefacendosi poi, con ogni leggieretta occasione genera febri crudelissime, & marauigliosamente pertinaci.

*Del mello-
ne.*

GIO. BAT. Stando ch'io son del vostro parere, voglio che parliamo del più grato frutto che sia a noi nel gran caldo, cioè del mellone, il quale non solamente ricerca luoghi caldi, ma terreni ladini, o leggieri, che siano netti, & ben letamati. Si piantano le semenze di Marzo separato cō la terra alta sopra, & nō in luoghi ombrosi, & sia letamato più tosto con letame vecchio, che cō fresco, & di pecora, o di capra, che di bestie grosse. Lequali semenze siano tenute ben nette d'ogni herba subito che son nate, infino che hanno prodotti i frutti.

VINC. Quantunque i meloni siano in bontà fallaci in questo paese, nondimeno chi ha terreno a proposito, ne semini per la vtilità grande, che se ne caua, & massimamente piantando delle Zatte, atteso che non fallano in dolcezza. Ben è vero che i meloni furono sempre mal sani, ma i medeci biasimano maggiormente le Zatte. Verò è che le scorce di questi frutti sono buone per rinfrescare, & ingrassare i caualli. Et oltre che sono ottime per confettare col mele, o col zucchero, & per comporre, & anco per mangiarle fritte di Quaresima (essendo tagliate uerdi sottilmente, & poi ben seccate.) *Le semenze confettate pur col zucchero sono delicate per li sani, & per gli ammalati: percioche, non pur rinfrescano, & acconciano lo stomaco, ma pronocano l'urina, & mondificano le rene dalla rena, & dalla pietra.*

GIO. BAT. Per frutto di hortaglia non ve n'è alcuno, che sia miglio-
re

te delle zucche bianche, lequali sono sane in minestre nell'eccessiuo caldo, & nelle torte, & anco fritte nell'oglio: oltre che i colli sono perfetti in composta, per condarli col mele, & col zucchero. Si piantano le semenze di Marzo separate al modo de' meloni, & ne i luoghi ben grassi, & ben netti, ponendole però nell'acqua, accioche non si piantino quelle che restano in cima, & le buone che andarano al basso, nasceranno benissimo. Ma meglio sarebbe a metterle nel latte per vna notte; per cioche si vederebbe il medesimo effetto, & farebbono i frutti dolci. Si traspiantano, come hanno tre, o quattro foglie, & pongono doue facilmente possano ascendere in alto: perche diuengono migliori, che non fanno quando vanno per terra. Vero è, che quanto più sono lunghe, & sottili, sono etandio più tenere, più saporite, però si piantino le semenze cauate da i colli lunghi, cò le punte verso il cielo: per cioche diuenirano anco tutte lunghe. Ma bisogna spuntare tutti i suoi cespugli, come son' alquanto cresciuti, accioche gettino più rampolli, & quelli più quantità di frutti. Et oltre le sue buone qualita che sono note a tutti, son' anco migliori per li colerici, & asciutti, che li flemmatici, & malenconici.

Taccio le zucche marine, per esser di varie specie, & le turche ancora, lequali sono buone per magiar in minestra, in torte, fritte nell'oglio, al tempo del verno, & della Quaresima: & vanno piantate al modo dell'altre dette.

VINC. Non tanto mi piacquero sempre le zucche per le cose, che ha uete dette: ma etandio perche quando sono ben mature, & secche, si fanno in fiaschi per ponerui del vino, & dell'oglio, come fanno i peregrini, & i lauoratori della terra.

GIO. BAT. Per frutto ancora d'ortaglia sono buoni i gniferi, o carote (come altri dicono) per cioche si mangiano tutto il verno cotti nella insalata, & in composta al tempo della Quaresima: I quali si seminano di Maggio in terreno ben netto, & ben letamato, & poi si zappano, & si tengono ben netti d'ogni herba, che viene, mentre sono tenerini; & sono buoni all'Ottobre fino à Pasqua. Ma bisogna cauarli di Nouembre, & leuarli le foglie, & dappoi conseruarli sotto la sabbia; per cioche altramente gelarebbono.

De i gniferi
rimasero

Parlandoui poi delle pestinache; dico che quantunque vogliano le medesime qualità de i terreni, & altre cose che ricercano i gniferi, o carote in radici, & che paiano alquanto simili di forma, tuttauia sono di simili di colore, di sapore, & di lunghezza. Si seminano di Maggio, & di Giugno sole, & in còpagnia de i gniferi, & delle rape: & si matengono vn'anno, & dui in terra: onde per lo cader de i fiori, se ne trouano di vecchie, & di nouelle che sono buone nel verno, & ne la Quaresima

Delle pesti
uache.

in fritelle, & fritte in altri modi. *Le quali, mangiandole prouocano la orina, e i mēstrui, & le foglie trite, & poste sopra le piaghe, che vengono nelle gambe ai contadini sono perfectissime a quel male.*

VINC. Per esser questo frutto piu tosto cibo per contadini, che per nobili, mai non ne tenni conto.

Dei ramolaci.

GIO. BAT. Ancora sono buoni i ramolaci, iquali si seminano d'Aprile, & si mangiano a mezo Giugno, & massime da coloro, che tagliano le biade; Ma perche fanno tosto semenza, si seminano vn'altra volta al fin di Luglio, per mangiargli al Settembre sin dopò Pasqua. Cauandoli però innanzi il gelo, & sotterrandoli nel sabbione senza foglie. *Et questo frutto mangiato innanzi pasto, prouoca l'orina, lubrica il corpo, & eccita l'appetito.*

Dei rana-nelli.

Medesimamente seminando i rana-nelli all'Aprile, sono buoni a mezo Giugno; ma perche fanno altresì tosto semenza, però seminandoli di Luglio, & conciadoli poi nella sabbia, si mantengono buoni sin dopò Pasqua. *Essendo cotti questi a modo delle rape, liberano l'huomo dall'orinare con brusciore, & fanno uscire le pietre dalle reni, & vessica.*

VINC. Parimente queste due forti, sono buone per li metitori al tempo loro, ma non già per lo mio stomaco.

Del fenocchio.

GIO. BAT. Perche habbiamo detto assai di questi cibi rusticani, è bene, che parliamo etiam di d'alcuni altri gētili, fra i quali cominciarò dal fenocchio, frutto in vero d'ogni horti, ilquale si semina di Febraio nel terren leggiero, ò casalino, & con semenze non più d'un'anno. Che ponendolo per vna notte nel latte, o nell'acqua melata, riesce tātò più dolce; ma bisogna tenerlo ben netto fin che sarà fatto grande; altrimenti restarebbe affocato da quelle cattive herbe. *Mangiato il frutto a quasi voglia modo, scaccia la ventosità, & fa abondare il latte, & il medesimo effetto fa la sua poluere.*

VINC. Fu sempre questo gentilissimo frutto ottimo per mangiarlo uerde al principio d'Agosto, & per condire anco i festuchi tenerissimi, & i ramuscelli carichi di grani con l'aceto, & sale ne i uasi di terra per mangiarli d'ogni tempo, & massime nel gran caldo.

Dell'erba buona.

GIO. BAT. Per herba sana, & cōmoda non vi è che auanzi la herba buona, detta da altri herba santa; però nō è maraiuglia se tutti ne vogliamo ne gli horti nostri. Et ben che il frutto si può seminare, nondimeno per produr'ogni gamba più figliuoli, se ne pigliano, & si piantano in ogn'altro luogo, e fanno facilmente frutto, ilquale oltra, ch'è buono crudo in diuersi effetti, si mangia anco secco intero, & pesto in cose asfai; senza che sono buone le foglie, mentre che sono tenerine nell'infasai, nella minestra, & nelle torte, e tortelletti. Si pianta di Febraio, ò di Marzo

Marzo, ma rara, percioche stà lungo tempo in terra, & produce d'anno in anno più figliuoli, onde come è troppo spessa, si riuolgono le radici l'vna contra l'altra, & si guastano. Et però bene è mouere le gambe, e sue radici ogni tre, ò quattro anni, & ripiantarle in altri luoghi. Poi seccata in mazzi all'ombra, essendo ben pestata, è perfetta a più infermità. Oltra che beuendo il succo à digiuno con vn poco d'aceto, impedisce il sangue che vien dalla bocca, & senza aceto, ammazza i vermi, gittandolo nelle orecchie mitiga il dolor suo.

VINC. Per più cause ho sempre amato questa benedetta herba; della quale me ne seruo in poluere, ponendola d'Aprile ne i miei drappi; atteso che li dà buon odore, & li conserua per quell'anno dalle tarme.

GIO. BAT. Medesi mamente in questi horti grandi, ui si debbono seminare, & piantare lattuche, spinazze, biette, & altre herbe gètili, c'habbiamo detto, & queste altre ancora, cominciando dalla ruta, laquale si semina la Primavera, & si mantiene verde vn'anno, & dui. Et benchè ella sia amara, nondimeno molti la mangiano di Maggio per medicina, pigliando solamente i cuori teneri col pane, & sale, Oltra che è perfetta nel far l'oglio, che gioua a i dolori de' fianchi, & delle orecchie.

Dell'anima

VINC. Non solamente questa herba è ottima anco contra i veleni; onde la mangiano le donnole, quando sono per combattere con le serpenti, ma se ne seruono gli Efforcisti contra i mali spiriti.

GIO. BAT. Non manco si debbe tenere dell'assentio, ilquale si semina di Febraio, & di Marzo ne i terreni còmodi a lui, ma si possono piantare ancor' i suoi germogli barbati, & i ramicelli primamente ritorti. Et ancor che quest' herba sia più amara di tutte le altre, tuttauia beuendo la sua decottione, libera gl' hidropici, & l'oglio, & succo suo ammazza i vermi che vengono nelle orecchie.

Dell'assentio.

VIN. Lodo ancor'io quest' assentio, poi che i ramuscelli, & fogli verdi, sono perfetti a l'ogni percossi del corpo humano. Et oltre ch'è ottimo secco, & uerde al mal di stomaco se ne fa anch'oglio, e succo, per medicar più infermità.

GIO. BAT. Parimente lodo l'apio, percioche semina odolo nella Primavera, è perfetto alle maccature, & liudezze delle percosse, senza che l'oglio suo è ottimo a più infermità, & specialmente alle scarenite, che vengono nella gola, vngendolo però spesse volte.

Dell'apio.

Appresso per herba sana è buon l'ancto, ilquale si semina la Primavera. Et oltra che l'oglio suo è perfetto a varie infermità, molti mangiano le foglie in minestra con altre herbe insieme.

VIN. Dioscoride dice, che beuuta la decottione delle frondi secche, & del seme suo alla donna ritorna il latte, risolve la ventosità, leua i dolori del corpo, ferma i vomiti, prouoca l'orina, & alleggerisce il singhiozzo.

Dell'ancto.

GIO. BAT. Iovi potrei dir ancora dell'herba detta marrobio, & sue qualità, & similmente dell'herba turca hislopo, & altri simili, che sono più tosto medicinali, che buone da mangiare, ma perche quelle di che habbiamo ragionato bastano, è bene che parliamo d'alcune altre poche, & poi faremo fine.

*Della sal-
uia.*

Diremo adunque della saluia, laquale per esser di commodità, & di sanità, si vede anco che ve n'è in copia in tutti gl'horti. Questa benedetta herba vien più facilmete bella ne i luoghi aprichi, & caldi, che ne gli ombrosi & huinidi: Et pur ch'ella nō sia posta ne i terreni aspri, cretosi, gessosi, o paludosi (benche fossero poi magri, o sassosi) vien florida, & sempre ui mātene. Et oltra ch'ella ricerca esser ben zappata, & tenuta netta di tutte le foglie, o ramicelli guasti, & che si può seminar di Marzo, & d'Aprile, nōdimeno è meglio a piantar i germogli con radici, & anco i ramuscelli, & cime (essendo prima ritorti) al tempo detto, o all'Ottobre. Poi a rinouata si ritaglia al Febraio vgualmete alla terra, & viē più bella e più tenera, & più folta in poco tēpo. Et questa gētile herba è p̄fetta cō le carni, vcelli, & pesci che si arrostiticono i più modi, & nelle cose che si māgiano in minestra: sēza ch'è ottima fritta nell'oglio (essendo tenera) & cōcia col zucchero, & nelle diuerse cōposte; & anco per esser cosa sana, molti la pongono abundantemente nel pane che mangiano, & nel vino che beuono per rimediar a i catarri, & ad altre humidità. Et fatta in conserua di fiori, & foglie, è molto buona allo stomaco, & alla testa, il che essendo cotta nel vino lauandosi la bocca (monda i dēti, & le gengiue, & fa buon fiato, & lauando gli occhi con l'aqua lambiccata, chiarifica la vista.

*Del ros-
marino.*

VIN. Fra le buone sue proprietà dice il Matthiolo, che beuendo la donna vn bicchier del suo succo con un poco di sale, dopo ch'ella sarà stata quattro di separata dall'huomo, congiungēdosi poi con lui subito s'ingraviderà. Et per esēpio dice che gli Egiti dopò vna gran pestilentia, ordinarono che le donne beueſsero di questo succo, accioche generassero assai figliuoli.

GIO. BAT. Parlandoui similmente del rosmarino, dico che oltre il bel veder, ch'egli fa ne gli horti (per esser sempre verde) è saporito per māgiarlo ne i medesimi modi che si fa la saluia, & anco sono per molte infirmità. Si pianta ne i luoghi caldi, & almen soliui che non siano percossi dalla Tramontana, percioche non può patir gran freddo, Et però si debbe piantar di Marzo a Mezodì, & a canto a qualche muro, & nel terreno grasso, & sia con radici, o con rametti nouelli ritorti, per che facilmente prenderà.

VINC. Fra le molte sue buone qualità, l'acqua sua conforta tutti i membri dell'huomo, & cocendo le foglie in vino bianco lauandose ne la testa indu-risce la cotica, conforta il cervello, & ritiene i capelli che fussero per cadere,

re. Oltra che i fiori fatti in conserua, confortano il cuore, & sono buoni agli huomini melanconici.

De gli asparagi.

G I O. B A T. per frutto sano, & delicato, lodo gli asparagi belli, & teneri, i quali vengono grossi nel terren soluto, ò ladino, ò catalino, ouero spongoso, quando sieno tenuti ben grassi, & ben netti. Si seminano di Febraio, ò di Marzo per Luna noua; ma meglio è piantar le radici, percioche si fruiscono più tosto, che le semenze: stando che bisogna ripiantarle il secondo, o terzo anno. Ma perche quãto più sono poste le radici al basso, producono tanto maggior copia d'occhi, & vègono più grossi gli asparagi; però si caua in altezza vn braccio tutta la terra di colla in colla, & si pone tra l'una, & l'altra in manco spacio, & in altezza più che si puote. Coprendo prima il fondo di corni d'animali, i quali, coperti di terra perfetta tre, ò quattro di ta, & posti poi sopra gli asparagi, gioueranno molto a le radici nel tenerle morbide, & nello scaricarle da l'acqua piovana, lequali sian poste in piano, & in tal modo, che'l corpo d'vna gamba sia lontano dall'altra almen vn piede di noue oncie; percioche quanto più sono le gambe grandi, tãto maggiore spatio vi vuole tra l'una, & l'altra; altramente, essendo spesse, in poco tẽpo suffocarebbono se medesime, & produrr ebbono il frutto picciolo. Lequali sian poi coperte con la terza parte della medesima terra cauata, ma criuellata nel gittarla sopra, & non più; accioche'l Sole possa maggiormente trafiggere, & tirar gli asparagi a se. Non facendoui dapoi altro che tenerli bẽ netti d'ogni herba, & all'Ottobre caricarli di letame bẽ marcio, ò più tosto di segatura di corni, & sopra delle guscie d'vne in quantità. Trahendoui adosso al seguente Febraio vn'altra terza parte della medema terra, & criuelata, laquale sia netta di pietre, & caricata similmente all'Ottobre benissimo al modo detto, & poi all'altro Febraio gittarli adosso tutta quell'altra, che vi si trouerà cauata, laquale non solamente sia criuellata (come ho detto) cõ criuello di filo di rame, ò di ferro, percioche restarà bẽ netta, & bẽ sospesa; ma ancora, che gli asparagi spuntino di sopra con più facilità. Non tagliandoli più tosto del terzo anno, nè anco com'è passato Maggio; conciosia che quanto più si tagliano, tanto maggiormente s'indeboliscono. Auuertendo a tagliargli ben sotto terra: perche tagliandoli di sopra; quei costoni nel crescere, frustrano le radici senza vtilità alcuna. Tenèdoli poi caricati sempre di buone grasse all'Ottobre, & nettati al Febraio d'ogni letame grosso, & di pietre, & d'altre cose che vi fussero: zappandoli non meno, ma non più basso di quattro dita, accioche spuntino piu facilmete fuor di terra.

V I N. Si come mi son piaciute queste regole, vorrei anco saper se si può dar'a gli asparagi altre sorte di buone grasse.

GIO. BAT. Oltre a quelle che ho detto, è buon'anco lo sterco puro di cavallo, di pecora, di colombi, & di polli, ma marci de più mesi, ma meglio è la grassia che si caua dalle cloache, & la poluere che cade dalle graticole quando si battano le lane.

VINC. Credete voi che sia ben'a cavar, & ripiantar le radici de gli asparagi ogni otto, ò dieci anni, come fanno alcuni pensando che producano più grosso, & miglior frutto?

GIO. BAT. Mai non si douerebbono mouer dal suo luogo; ma quando sono troppo spessi: si scoprano le radici al principio di Ottobre, & si leuino tutte le superfluità, & si ripiantino altrove. Che facendo bẽ questo ogni tre, ò quattro anni, non tanto si cauarano tutte le ingarbogliate, & fracide, ma si netteranno quelle che restaranno, le quali si potranno coprir di gamba in gamba cõ vn cappelletto di letame ben marcio mescolato cõ altro tanta terra criuellata; criuellando similmente la restate, & ritornarla di mano in mano sopra, com'era di prima. Et questa è la uera via per far che le radici produchino gli asparagi grossi, senza sterparle, & ripiantarle vn'altra volta, come fanno molti fuor di proposito; errore in vero notabile, massimamente quando alcuni le partono; per cioche nõ si douerebbe mai spezzar simili gambe, ma si douerebbe usar sempre ogni diligentia per piantarne delle più spesse d'occhi, & che ne hauesse in quantità. Essendo gli asparagi delicati, & fini a tutti, & massimamente quando sono grossi, teneri, dolci, & non troppo corti; mangiandoli innanzi pasto, rendono il gusto a gli amaletti, giouano al mal di pietra, al dolore dello stomaco, al mal del fianco, & fanno bel colore, & buon odore a tutto il tempo.

VINC. Dapoi che mi son piaciuti questi ricordi, vi prego parimente diciate con quai modi si può far uenir artichocchi grossi?

De gli artichocchi
ouer carcioffi.

GIO. BAT. Chi vuol hauerli belli bisogna anco hauer la semenza de' più grossi che sia possibile, & piantarli di Marzo per Luna nuoua in terreno buono, ben grasso, & ben netto. Ponendo quei grani in cinque, ò sei buchi in vn circolo d'un pan comune, accioche faccino vn bel cespuglio, & poi metterne sin il mente altrettanti lõtani da quelli almeno vn braccio e mezzo, per far che quei cespugli non s'impediscano: e bẽ vero ch'è meglio a piantar i germogli, ò parte delle gambe, che le semenze; per cioche san più tosto il frutto; Semenza che piantadone di mese in mese, cominciando al Marzo fin'al Nouembre, se ne raccoglie anco da più stagioni il primo anno, & poi altri secondo il solito; & più, & meno secondo che sono più morbidi, ò magri, & in sito aprico, ouero humido, ò terreno duro, ò d'altra sorte che non sia a proposito. Auuertendo a piantarne sempre de' più belli, & che facciano assai frutti, come
ve ne

ue ne sono di diuerse forme in grossezza, in longhezza, in tondezza, di più colori, & più saporiti, & che han le spine, & nò.

VINC. Quantunque gli artichiochi siano inferiori di bontà, & di sanità a gli sparagi, & che non durino sì lungo tempo in terra, & massime perche facilmente sono rosi da i topi, nondimeno, oltra che ordinariamente sono grati a tutti, si rimettono etiaudio con più facilità, & producono più tosto i loro frutti.

GRÖ. BAT. Non solo generalmente piacciono a tutti, quando sono freschi, & teneri, ma ui son'alcuni che li mangiano crudi, & spiccati tenerissimi la mattina col pane, & sale, & per cibi molto delicato. Et però fallano coloro che li mangiano troppo maturi per esser sempre infidi, ma più quegli altri che han siti qualificati, & che non ne tengono: poiche sono di tanta utilità, come ogn'anno si vede con l'esser venduti così bene in questo paese.

VINC. Hauete voi secreti alcuni per conseruarli da quei topi che li rodono in diuersi siti?

GRÖ. BAT. Secreto certo vi saprei dire: tuttauia hò veduto alcuni che intorniano i cespugli di bastoncelli verdi di sambuco, siccandoli in terra non men d'un palmo, & facendoli auanzare altrettanto di sopra lontani l'vno da l'altro non più di quattro dita, dicēdo che questi animalletti non entrano sotto terra, né sopra a quei cespugli, per l'odore che aborriscono di quel legno, mentre è verde: ma bisogna cambiarli come si seccano. Altri fanno uno stecato spessissimo intorno ad ogni cespuglio, de i più acuti spini secchi che si trouini, tagliandoli nò più lunghi d'un dito, & ponendogli sotto terra non men d'un palmo, & poi di man in mano che arriuanò si in cima: percioche, come questi topi si presentano, & si pungono, subito si ritirano. Et medesimamente per pungerli, sono per fetti i rizzi di castagna, ponendoli però al modo detto, & vi durano non meno di dui anni. Ancora alcuni altri, per cacciarli, gittano per ogni cespuglio due, o tre secchie d'acqua l'una dietro all'altra quando si accorgono che vi sono: perche saltano fuori subito, & gli amazzano. Parimente vi sono de gli altri che pōgono delle noci, ò castagne tossicate, douē praticano gli animalletti, coprendole però con alquanto di terra, accioche qualche persona non si auelenasse: siccandole ne i buchi dou'entrano, & escono; percioche rodendola; subito s'attofficano. Ma meglio è pigliar della faua cotta nell'acqua ben tossicata, & por quei grani ne i medesimi buchi: perche sentendo facilmente quell'odore mangiano benissimo.

VINC. Io aspettua che mi diceste anco d'alcuni c'han ammaestrato i suoi gatti a starui di notte, & com'escono i topi, subito gli amazzano.

GRÖ.

GIO. BAT. Si com'è difficile il ricordarsi ogni cosa, confesso anco che mi scordaua a dirui come si possono saluar gli artichiochi, che non gelino, & che appresso facciano i frutti più per tempo. I quali prima si letamano benissimo all'Ottobre con letame a proposito, & mescolato col terreno che ui è attorno, si ricalzano di cespuglio in cespuglio con quel medesimo non men'alto d'un palmo, & si riuolgono dapoì tutte le cime all'ingiù, & legatele insieme con vno stropellino, si coprono cò gaia di lino; di maniera che non solamente nõ possono gelare, ma ancora per questi rimedi si veggono i frutti prodotti in molti cespugli quando si slegano alla primavera. Auuertendo però a tagliare prima i tronchi due dita sotto terra, come più tosto sono leuati i frutti; percioche ri butteranno i germogli molto belli, per far' i frutti l'anno seguente, oltra che alcuni ne produrranno al Settembre, & innanzi che si ricalcino all'Ottobre, siano leuate tutte le gambe nuoue, & lasciarui se non il proprio tronco, poiche venirà più bello, & meglio frutterà.

VINC. Desidero che mi diciate dell'altre cose, secondo che vi pare, & piace.

*Delle mai-
ole, o fra-
gole.*

GIO. BAT. E bene che ragioniamo delle maiole, o fraghe, per esser frutto gẽtile, & delicato, il quale viene ne i colli, & a i piedi de i mōti, & più ne gli opachi luochi, che ne gli aprichi. Questa herba non si semina, ma si traspiata al Febraio, ò al Marzo per ripiatar all'hora, la quale produce certi filetti sottili, che serpono per terra: & come sono lūghi circa un palmo, ficcano talmẽte la cima dentro, che producono tutt'a vn tẽpo altre radici, & foglie che san bel vedere per star lungo tempo verdi, & ugualmente basse. Non è poi bella cosa da mirare, quando nel medesimo anno all'Aprile, & Maggio si veggono i suoi frutti sotto alle foglie, che paiono tati fini coralli attaccati? Et però ogni spirito gentile ne douerebbe hauer in copia ne i giardini, & horti a canto le siepi, ò sopra le ripe, come hò io in quella sì lunga della peschiera.

VINC. Nõ è dubbio, che queste maiole surno sẽpre grate; sì perche vengono innanzi gli altri frutti, come anco nel mangiarle sono delicate tra le compagnie di donne, & d'altre genti; massimamente quando si mangiano ne i conuiti ben'inzuccherate co i cuccheri, come se fossero tanti bisi, ò crespini cotti.

GIO. BAT. Innanzi che parliamo de crespini, che mi hauete ricordato, dico che hauendo il brodo delle radici, o foglie di queste maiole, doue sono cotte, restagna il sangue che sputano coloro che sono caduti da alto.

De crespini.

Ma parlandoui de' crespini: dico che quantunque siano alquanto garbi sono però grati per venir così per tempo: attesoche si mangiano crudi, & anco cotti in minestra, come hauete detto.

VINC.

VINC. Auenga che si dica che i crispini siano cibo di donne graulde, nondimeno commendo coloro che ne hanno di belle siepi, che comparano i viali de gli horti.

GIO. BAT. Perche il Sole ci mostra essendo giunto all'hora di uesprou, c'habbiamo assai ragionato, voglio che parliamo solamēte de i gli. & delle rose. & della lauanda, laquale nō tanto è buona per fare siepi basse, & vaghe, & che stanno sempre verdi, quanto che è molto odorifera, & ottima per metter secca fra i drappi; conciosia che li da buon odore, & li conserua dalle tarme. *Et ungendo la cima della testa con l'oglio suo disicca i catarrhi, & conforta il ceruello; Et non meno ungendo la nuca, è perfetto ai paralitici, & spasmati.* Et oltra che questa herba si pianta alla primavera, fu sempre pregiata da molti, & specialmente da i poveri frati Gieluati, i quali per hauerne in copia, vendono le acque lambiccate (per esser odorifere) à gli eccellenti profumieri per qualche somma di danari.

Delle lauande.

Quanto poi alle rose, uoi sapete che vi sono di più sorti fra noi; cioè di rose saluatiche, zebedee, damaschine, & scarlatine; & che delle bianche oltra le saluatiche, vi sono le comuni, le moschette, & quelle di cinque foglie, lequali bianche non sono atte per far buon zucchero rosato, nè acqua buona, & māco per ponere in cose diletteuoli, nè medecinali. Ma solamēte sono buone per metterle secche fra i pāni d'ogni sorte, & specialmente in quei di lin per la soauità di quel buon odore.

Delle rose.

Parlando adunque di queste bianche, ma non delle saluatiche, dico che la prima sorte è quella delle comuni, che vègono spesse di foglie, basse di gamba, & che sono di buon odore, lequali fanno buone siepe, & comparano alla fin d'Aprile.

La seconda è quell'altra, che solamente produce cinque foglie, lequali sono di gentil odore, & se ne troua sempre cominciando al principio di Maggio fin tutto Ottobre, & che sono produtte da vn sol troncone, ilqual si fa in poco tempo grosso, & lungo cō rami assai, che si cōciano a diuersi modi, per starui sotto all'ombra, quando sono diuenuti grādi.

Poi la terza sorte è quella che produce le moschette. lequali sono belle da vedere, per esser piccole, & spesse di foglie, & di gentil odore, & che vengono anco d'ogni tempo ne i detti mesi; oltra che fanno l'istesso troncone, che si può commodar con bell'arte al modo detto.

Venendo poi alle rosse, dico che le zebedee non si vñano nel far zucchero rosato; percioche non venirebbe viuace di colore; ma sono perfette per far siropi solutiui, dell'acqua rosa, dell'oglio rosato, dell'aceto rosato, & per molte altre cose buone. Et le damaschine sono per fare le dette cose, & anco del zucchero rosato.

Ma

Ma parlando delle scarlattine di cinque foglie, dico per esser viuaci di colore, sono etiamdio le migliori per far tutte quelle cose, che si possono far con tutte l'altre, & che'l suo zucchero rosato auanza ogni altro in bontà, & in bel colore.

VIN. Ancorche mi siano piaciute le rosette d'ogni tempo, però ho tenuto in copia solamente delle damaschine, & scarlattine, per esser'anco queste tra tutte l'altre le più belle, & le più vtili.

De' gigli. GIO. BAT. Poi stanno bene i gigli ne gli horti, conciosia che sono belli da vedere, & buoni per far dell'oglio, & dell'acqua labbicata, per valersene in più cose secondo le lor virtù, che sono pur assai. Si piantano le sue cipollette (cioè le spiche seperate) nel mese di Febraio in buò terreno, accioche nascano, producano al tempo i suoi fiori. *Plinio dice che le cipolle coluino sanano i morsi de i serpenti, & il ueleno de i fonghi; & questo basta per adesso.* Ma ritornate dimane, che vi ragionerò di tutto quello che mi chiederete.

VINC. Et io spero che non mancherò di venire, & però leuiamoci, & andiamo doue voi volete, che tanto mi farà grato.

Il fine della sesta Giornata.





LA SETTIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Intorno al gouernare i Cedri, & Limoni, &
gli Aranci.*



RITORNATO il settimo giorno M. Vincenzo Maggio nell' hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & ritrouatolo, che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue, che tuttaua faceua tremolare i rami de gli arbori del giardino, i diuersi fiori dell' ameno prato, i palmiti dell' ampio pergolato, & i cedri, i limoni, & gli aranci con l' herbe del vago horto; dopò che si hebbero salutati l' vn l' altro secondo il solito, & si furono poi assisi a quel dolce fresco, il Maggio mirando fissamente la bellezza di quelle tante piante nelle casse cariche di frutti, si risolse d' entrare al ragionamento, cosi dicendo.

Poscia che questi due giorni habbiamo detto assai de' giardini, & de gli horti, mi pare che consequentemente parliamo de i cedri, de i limoni, & de gli aranci; poiche hauendone voi buona copia di gran bellezza, ho da credere anco, che me ne ragionarete a sufficientia.

GIO. BAT. Non aspettate già da me, che io vi dica de gli infiniti arbori, che vengono nelle riuere di Genoua, di Napoli, & d' altri paesi prossimi al Mar leone. I quali dalla natura sono di cōtinuo favoriti, come quelli che producono abondātissimi frutti diuersi senza alcuna cōtrarietà di nebbie, di tēpeste, di freddi, & d' altri mali tempi. Ma ben vi narrerò de gli arbori, & de i frutti che vengono solamēte in questo paese. Et quantunque noi Bresciani siamo priui di cosi felici aeri, che hāno quelle prouincie, nientedimeno ci debbiamo contentare della liberalità della natura, laquale ci ha donato nella nostra Riuiera Solodiana, sì
marau-

marauigliosi. Iquali perche sono a canto a quel gran Lago Benaco (che contende di terribilità col Mare) fanno veder' al mondo, che vi è (le tanto si può dire) il ritratto del Paradiso delle delitie.

*Lodi del-
la riniera
salodiana.*

VINC. Quante specie di tali frutti si ritrouano in questo paese?

GIO. BAT. Credo che conosciate Robino da Maderno, che è il più famoso d'ogni altro giardinero di questa così honorata professione. Il quale venendo ogni anno di Marzo ad acconciare i miei arbori in quella eccellenza che vedete: dice che vi sono cinque sorti di questi frutti; cioè cedri, limoni, aranci, pomi d' Adamo, & limoncel. Et che essendo conosciuti i cedri, i limoni, gli aranci, & in parte gli Adami; non però sono conosciuti così bene le limoncel, che sono vna specie di mezo fra il detto pomo, & il limone.

VINC. Nascono tutti ad vn modo solo, o pure vi è fra loro differentia nel nascere, o nel piantarli, ouero nel seminarli?

*Del pian-
tar i detti
arbori ec.
tutto gli
aranci, che
hanno da
minarsi.*

GIO. BAT. Non vi è dubbio che tutti si possono seminare, & che anco nascono al tempo loro; ma però non vengono tutti egualmente; per cioche, seminando i cedri, i limoni gli Adami, & le limoncel tardano a far innanzi che facciano frutto alcuno: ma piantandoli in bastocelli bellisci di scorza, & tagliati di fresco, non più lunghi d'un palmo, & raschiati vna parte della scorza per tre, o quattro dita, che prima vā ficcata in terra, vengono presto belli: Ma che non patiscano gran caldo, ne grā freddo, atteso che, & l'vno, & l'altro sono sempre nemici mortali. Ne si deue parimente macare di piantarli lontani l'vn da l'altro un palmo senza più, accioche commodamente si possino zappare, come spesso volte vāno zappati; & di fare che non auāzino sopra la terra più di due, o di tre cime di dita. Vero è che vengono anco più facilmente belli propaginando, o (come diciamo noi) prouanando i rami, per l'humore abondante che riceuono dal tronco fin che hanno ben fatto le radici. Ma però gli aranci non vengono mai belli per queste vie, poiche sono duri di legno, & difficili a far radici; onde questi soli vanno seminati in buon terreno, ancorche stiano più anni innanzi che facciano frutto, & chi vuole che ne facciano in poco tempo, non vi è altra via, che incalmarli sopra i pomi Adami: Percioche questi arbori sono talmente frequentati già cinque anni, o poco più nell'incalmarli de' cedri, de' limoni, & de' gli aranci, che non si può narrare la utilità grande, che rendono quelle calme intorno alla quantità, alla bontà, alla bellezza, alla grossezza, & nel produr' i frutti più tosto assai, che non fanno i cedri, & i limoni quando sono inestati sopra li aranci, come già lungo tempo è stato usitato, & anco in parte si fa; ma però si frequenta molto più l'incalmare sopra gli Adami, poiche riceuono maggiormente i cedri, i limoni, gli aranci, & anco

& anco le limonee, che non fanno quando sono incalmati in se medesimi i detti arbori. Et però non è marauiglia se ogn'hora più gli eccellenti giardinieri vñano ogni loro diligentia nel piantare quāti ramicelli possono cauare da i detti Adami. Et veramēte soleuano essere in poca riputatione questi arbori. poiche fanno sēpre frutti che non sono buoni da mangiare crudi, ne da confettare, ma solamente da lauare le mani, ò da tenerli in vista p la bellezza, & grossezza che si troua in essi. Ma per esser' i loro arbori di tanto aiuto a gli eccellēti giardinieri, nō vi è nessuno che voglia far vn giardino in Riuiera, che primamente nō ne piāti grā copia, perche in pochi anni leua tutti buoni frutti col mezo'di questi.

VINC. Vorrei sapet a che modo s'incalmano i cedri, i limoni, le limonee, gli aranci, & quello che si offerua nel mutar' vna specie nell'altra; quali riescono di maggior vtilità.

GIO. BAR. Robino mio maestro, più volte m'ha detto, che volendo in piantare, ò seminare questi arbori, sempre sciegliessi delle migliori forti che potessi hauere, più tosto, che pigliarne delle poco buone, per inettarle poi delle perfette. Et però io lodo l'instare vn miglior cedro sopra vn'altro arbore di quella specie: percioche ve ne ha di quelli che sono per l'ordinario, più belli di coste rilieuate, & più grossi, più lunghi, & anco più delicati al sapore, & all'odore. Et oltre che vi sono alcuni che inestano i cedri sopra gli arbori de' limoni, pensando che vengano più grandi, & di più grossa scorza, ò polpa: nondimeno gli eccellenti Giardinieri inseriscono più tosto i limoni sopra i cedri; percioche vengono più belli assai, hauendo l'arbore del cedro più humore, che non quello del limone. Chiamansi poi questi frutti limoni cedronati, i quali sono anco stimati per più stomacali, che non sono gli altri naturali, che sempre sono di qualità frigida. Senza che per maggior vtilità, inestano ancor' i cedri, & i limoni (come ho detto) sopra gli aranci; sì perche fruttano in maggior copia, che non fanno ne' loro naturali tronchi; sì ancora perche non temono molto il freddo, per pariticipar della natura dell'arācio, il quale pesser di legno duro, & di poca midolla; sta saldo al gielo nella Riuiera nostra, benché egli da ogni tempo stia allo scoperto. Et però meritamente è da lodare molto il Reuerendo Arciprete Setti di Maderno: il quale fra i suoi giardini così belli, ne hà vno di aranci grādi, singulare, che mai nō copre, doue u'ha incalmato vn sol ramo di limone sotto a i più bassi d'ogn'arācio che stā saldo al freddo, & nō falla ogn'anno a fare i suoi limoni belli, che diuisano molto bene i pomi arāci. Et bēche ve ne siano di dolci, garbi, & di mezo sapore in grandissima copia, nō sono però di qlla bōtā che sono i Genouesi, & qlli de gli altri luoghi marittimi d'Italia. Et qsto è p li siti dotati di felice aere,

K & per

*Del Pine-
star i detti
arbori.*

& per lasciar ben maturare auanti che siano spiccati: n'ò dimeno ci sono grati molto: & sì perche producono (come ho detto) gràdissimo numero di frutti sempre, & sì anco perche fanno molto belli arbori, & che non temono così i freddi, come fanno sempre i cedri, & limoni. Et ancor che poche volte s'inestino gli aranci, nondimeno stà ben' il mutare vna sorte poco buona i vn'altra migliore, ouero assai più bella. Ma perche l'arancio di mezo sapore è più vtitato nel māgiar tra noi, & nel seruirsi del suo succo in molti cibi, & altre cose assai, però sono anco molto più vtitati nel piantar questi, che non sono i dolci, & manco i garbi.

Appresso, perche l'arancio, & il pomo d'Adamo fanno sempre i fiori ben pieni; il cedro ne produce molti che sono vani, & il limone assai che sono di valore: però è cosa buona, che queste due sorti s'incalmano sopra i detti aranci, & sopra à gli Adami; percioche, come ha detto, si vede che le calme fruttano sempre in copia con l'aiuto, che vien dato loro dal medesimo tronco inestato.

VINC. Volendo inestare così gentili arbori, come sono questi, che habbiamo detto, quale specie d'inesti debbe offeruarsi?

*Dell' in-
estare sen-
detto.*

GIO. BAT. Quelli frutti propriamēte s'incalmano à scudetto al modo che hieri vi dissi delle oliue. Ma non bisogna mancare di troncare ogni superfluita de gli occhi non incalmati, & leuare medesimamente tutti quegli germogli che nascono di tempo in tempo. Et se pure si lascia tutto il ramo che si troua di sopra delle calme, non si manchi almeno a ponerui vna cassetta piena di terra; & acconciata talmente, che facendoli dentro le radici, l'anno seguente si possa leuare, & piantare così bene, che si possa medesimamente inestare questo ramo al modo detto: il quale si può così fare nell'alta mentre ch'è giouane; quanto ne gli rami atti di poter apprendere le calme. Incalmado però sempre per Luna nuoua nel mese di Marzo, d'Aprile, ò di Santo Giouanni, & d'altri giorni, pur che'l legno sudi, ò sia in amore.

VINC. Che via si ha da tenere per multiplicare facilmente questa bella sorte d'arbori?

*Come si
multiplica-
cano i ce-
dri, i limo-
ni, limo-
ne, & Adami.*

GIO. BAT. La più ordinaria, & la più facile è quella, che fanno i Giardinieri, detti, quando potando acconciano tutti gli arbori al fin di Marzo, ò al principio d'Aprile, & più tardi ancora; secondo che l'aere si troua purgato dal freddo. Percioche, scegliendo i rami à proposito piantano i bastoncelli della misura, & modo che vi ho detto. Fancendone alle volte tanti, & tanti, che oltre il piantare quelli che vi fa bisogno, ne piantano à milione, per venderli poi, come ne vendono per tutto il mondo. E questi vengono facilmente belli, poiche non vi si manca d'ozapparli specie volte, & anco di bagnarli quando fa bisogno. E ben vero, che volendo

lendo ampliare ancora tali piante, si può fare, ponendoui non solamente (come ho detto) le cassette intorno à i rami, pieni di buona terra stercoreata; ma ancora delle zucche, ò boccali di terra cotta, ouero altri vasi che habbiano il buco in fondo, ma che siano accomodati di tal sorte, che non cadano; intaccando però alquanto prima col coltello quella parte di ramo grande, ò mezzano, che ha da stare nella terra, accioche le radici eschino fuori più tosto, di quello che farebbono, quando non fusero feriti quei rami. Et questo modo, è molto à proposito per leuare ogni ramo, non tanto per ampliare i giardini (come ho detto) ma ancora, essendo di qualche rara sorte, per donarli à gli amici, ò per piantarli nelle case, come noi viamo, ouero per ponerli ne i pitari belli di terra, poiche si caricano facilmente di frutti, che fanno sempre vn bel vedere.

VINC. Quanto tempo stanno questi bastoncelli, & gli aranci seminati innanzi, che producono i frutti?

GIO. BAT. Benche si vfi ogni diligentia à gli aranci seminati in tutte le cose, che vi conuengono per beneficio loro; nõ dimeno non vi vuole manco di dodeci anni innanzi che facciano frutto alcuno; pensate poi quanto debbono tardare à coloro, che macano di zapparli, di nettarli, & di letamarli. Ma i cedri che si piantano al modo detto (non essendo impediti da i freddi, ò d'altre auuersità) non è dubbio che fanno i cedri in tre, ò quattro anni, quãdo però habbiano hauuto i benefici, che non vengono à così tenere piante. Vero è che i limoni non essendo incalmati, stanno fin cinque anni (ancor che siano ben coltiuiati) innanzi che facciano frutto alcuno.

VINC. Come si coltiuiano questi gentili arbori?

GIO. BAT. Per le regole che offerua il mio Robino, bisogna che essi habbian prima terreno ben qualificato, ilquale sia dolce, leggiero, spongofo ben grasso, & ben netto di pietre, & anco che 'l sito sia soliuo, eminente, & nascosto dalla tramontana, laqual sù sempre à queste piante nemiciissima.

*Del colti-
uiar i giar-
dini dell'
giuinaia.*

Dapoi bisogna ben letamare i terreni de' giardini, cõ letame marcio di sterco caualino, ò bouino, ouero pecorino; dandoglielo innanzi che si zappino le piante, & innanzi, che si coprano di assi, per lo freddo. Et oltre che queste piante gradiscono sempre il Sole, & specialmente quelle de' cedri, stando che le altre sopportano meglio l'ombra, nondimeno ne i grandi caldi, non bisogna lasciarle patire alcũ disagio d'acqua (parlando massimamente di quelle che sono solite esser adacquate) bẽ che vi siano alcuni giardinieri che tengono talmente i loro arbori bene all'ordine di terra molto grassa, che lasciandone vna parte intorno à i piedi, nõ macado à zapparli almeno ogni mese del Marzo sia p tutto.

Settembre; & poi innanzi che coprano quelle piatte, le colmano col resto della terra che hanno tenuta da parte nel tempo di dettrimesi. Ma ragionandoui d'alcuni giardinieri, che sono soliti adacquar i loro arbori, & che non hanno fonte, pozzo, o cisterna; per non lasciarui patir molta sete portano con fatica assai l'acqua, poiche non ve ne vole per piantamen di due brente. Et però sono ben fortunati coloro, che o presso, o dentro di giardini hanno buona commodità di acqua; perciò che anco sempre raccolgono più frutti, più belli, & più temporini. Et per questo possiamo dire quel proverbio che dice. Si come il perfetto terreno è sempre vero padre delle piante: così l'acqua, data loro, con misura, & à tempo, è anco la secondissima madre.

Si zappano intorno alle piante (come ho detto) quasi ogni mese, cominciando quando si aprono, & scoprono i giardini, fin'all'Ottobre: usando grã fattura nel zapparle. Et però promouerli cō arte, & ordinarle cō diligētia si pagano sempre vn terzo di più al di gl'industriosi lauoratori che intendono benissimo questo modo di zappare, & di coltinare, che non si fanno gli altri, ancorche siano più gagliardi, & più faticosi; oltra che si accarezzano questi buoni nel dar loro meglio da mangiare alle hore debite.

Quanto poi à custodire i rami delle piatte, si pianta ogni anno, tagliandoli più & meno secondo il buon giudicio de' potatori; percioche, essendo delicati gli arbori, & i frutti preciosi, non minor diligentia vi vuole nel potarli, & nel zapparli di quel che vien fatto da gli eccellenti patroni. I quali non solamente non mancano di leuar da essi le cose superflue con i loro ferri ben taglienti, di drizzare, & di piegare i rami con le mani proprie: ma ancora gli alzano, & abbassano, secondo che bisognano. Poi oltra che tolgono via gli spini con le tanaglie ben taglienti, & leuano molti germogli che vengon in cima à i rami: cimano ancora quegli altri che ascendono troppo alti accioche stiano alla misura conveniente. Ma perche appresso al taglio delle cime di quei rami, nascono più ramicelli non ve ne lasciano più di tre, & leuano tutti gli altri, poiche vi farebbono vn boschetto molto folto per ciascuno ramo.

Si usa poi ogni diligentia nell'imperticare quei rami cō pertiche leggiere, i qual si accomodano il tal maniera, che possono fruttare, secondo la loro natura, tenendo sopra coppia di stroppe, & di stroppelli incassati all'humido per lo bisogno continuo che si ricerca à total cura. Hauendo ancora l'occhio alle radici, à i tronchi, & à i rami grossi, che non s'immareiscano, percioche mancando di cauarli, quanto più tosto si può, non è dubbio che perirebbono.

V I N. Da qual tempo si coprono questi giardini, accioche non gelino per cagione de' futuri freddi.

G I O.

GIO. BAR. Sempre si coprono nel mese di Nouembre, hora per tempo, & hora tardo, secondo che i giardinieri veggono l'aere, o dolce, o minacciofo di freddo. Nientedimeno il mio Robino loda sempre il coprirli più tosto vn poco più per tempo, che stare tardi, & essere assaliti da qualche improviso freddo, che leui poi alle piante tutti i frutti duri, come alcuni anni occorre a diuerfi giardinieri per la lor negligenza. Et però non solamente stà bene il coprirli per tempo, ma ancora bisogna auuertire, quando si coprono, che siano asciutti, perche ritrouando li il freddo bagnati, facilmente li agghiacciano i frutti, & gli arbori. Onde che essèdo bagnati, & sforzati a stare sotto i tetti intorno a tre mesi, quella humidità diuenterebbe talmente muffa, che sarebbe vna propria peste a i fiori: & a i ramicelli teneri; & questi cadendo sopra i rami (ancorche siano grossi) gli attossicano di tal forte, che li dāno la morte. Ma gli esperti giardinieri, per schifare questo danno, innāzi che comincino a coprir' i loro frutti, leuano da i cedri (come da quelli che temono i freddi più de gli altri) tutti i fiori, tutte le bottole, & tutti i ramicelli teneri, preualendosi ne poi nel conseruarli col sale nell'aceto, per maglierli così delicati al tempo del verno, della Quaresima, & di tutto l'anno.

Poi, perche comunemente i giardini hanno i muri intorno, & pilestri di mattoni, o di legnami grossi, si coprono di sopra via cō trau di castagna, o d'altra forte buona, iquali siano proportionati alla grādezza del sito. Ma bisogna auuertire che non vi piovua dentro. & in ultimo modo nel disfarli le neui; percioche quell'acqua è più cōtraria d'ogni altra a queste piāte. Si chiudono ancora sempre le fessure d'ogni qualità cō la stoppa, o col fieno minato. Et quando non vi regnano poi i venti freddi, & che il Sole si fa vedere, si aprono quelle vsciete, accioche i raggi solari risplendino nelle piante, lequali si ricreano molto, mandādo via da se l'aere cattiuo, & asciugando le humidità: & dapoī come il Sole declina, si ferrano per lo freddo che non vi entri. Et più, in questi tempi pericolosi, i diligenti giardinieri, non pure sono vigilanti nel veder se'l freddo mōta tanto, che vi bisogna accender il fuoco, ma ancora per chiarirsi meglio, pongono dell'acqua ne' vasi sopra le finestre chiuse, o in altri luoghi della stanza; & come veggono generarsi il ghiaccio; subito vi accēdono il fuoco di buone legne secche; come vi sono a proposito i ceppi d'olio, & ancora i carboni; perche questi fanno buon caldo che dura assai, lenza far' altramente fiamma che dāneggi gli arbori. Vero è, che vedēdo anco le foglie de' cedri, che diutēgano come vntescono scēdo da quei che hāno del freddo assai) gl'auuicinano alle volte tutto il fuoco che (per nō essere state soccorse a tēpo) muoiono da q̃sto caldo i frutti, & cadono in terra. Iquali tanto più patiscono ogni sorte

freddo, quanto che essi hanno maggior copia di sugo: mantenendo sempre saldi quelli che in se ne sono priui.

Poi i prudenti Giardinieri non sono frettolosi a scoprir i loro giardini del tutto; perciocche, se bene molte volte il freddo si finge di esser partito, ritorna all'improviso talmente rabbioso che con pericolo di morte agghiaccia tutti quelli arbori, & frutti che si trouano scoperti.

Nondimeno come vedono che'l Sole ha da dare dopo terza, aprono ogni volta vn asse sì, l'altra no del tetto, acciò che quelli arbori, & frutti si sborrino, & godano per due, & tre, & anco sin quattro hore il calor di quel Sole. Auuertendo, quando si leua tutto il tetto d'asse, se vi sono rami che habbiano patito dal freddo; perciocche non sono da tagliare fin che gli altri buoni non gittano fuor'i ramicelli alquanto lunghi, altramente sarebbe vn dar delle ferite a chi fusse amalato.

VIN. Veramente che vi vanno molte fatiche, & spese a mantener' all'ordine queste sorti de cedri, & d'altri arbori simili, di modo che dubitarei che pochissimi Giardinierine facessero bene, se non fusse, che non conosco natione alcuna, così giudiciosa intorno gli auantaggi, quanto sono queste genti.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che sono molte le fatiche, & anco più le spese che non si dicono; ma però vi sicuro, che sono talmente maggiori le vtilità del danaro che si cauano da tali arbori, che pochi Giardinieri vi sono, che non cauino di netto almen cento scudi a ragiò di iugero.

Delle fatiche, & spese, & delle grosse utilità.

Che diremo poi di quei Giardinieri auuenturati, che si trouano hauer saluati i loro giardini da i cattiuu tempi, quando gli altri sono pericolati? Costoro doue erano soliti cauare cento scudi, ne hanno cauati più di quattrocento. La onde non è marauiglia se molti in quelle contrade si trouano ben'accommodati di facultà. Possiamo adunque concludere, che si come le spese non si dicono tutte, che vanno intorno a simili arbori, così le vtilità che si cauano da quelli, non si possono esplicare a pieno.

Si sa che si cauano danari non pochi da tutte le sorti delle piante, per piatar'altrove: da i fioride i cedri per mangiarli nelle insalate, per conseruarli nell'aceto, o per condirli col mele, o col zucchero, & anco da quelli de gl'aranci, & de gli altri simili, per fare delle acque nase preciosissime.

Poi non tanto si cauano danari da frutti non maturi, quanto da i maturi: ma ancora così da i piccioli, (almen in buona parte) come da i belli. Perciocche de gl'imaturi si fanno molti cōditi delicati, come anco de gl'arancietti si fanno delle corone belle da vedere, & molto grate da odorare. Et i maturi, & belli si sa quāto sono in prezzo ne i conuiti, nel cōfettarli, nel darli a gli amalati, nel ponerli nelle medicine, come di ciò gli speciali prattichine possono parlar' a pieno. Et oltra che si cauano

no.

no danari dalle scorze de gli aranzi per fare la buona mostarda, l'aranciata, i paradelli, gli aranciotti, & il pane speciato, si vedono anco i cedri per fare del confetto cedronato a diuersi modi, senza che si cauano d'ahari fin da i fruti alquanto marci, & specialmentè da i cedri per cauare il succo, & anco da i marci del tutto per cauare la semenza, la quale essendo de gli aranzi, si semina, & essendo de' cedri si uede a i speciali. Basta che sempre si eua vilita, hora da vna coia & hora da vn'altra. Di maniera, che si come le spese sono sempre continue (come ho detto), così le vilita sono anco frequentissime.

Vorrei sapere ancora se vi sono altre sorti di cedri, di limoni, & d'aranzi di quelli che haue detto, accioche (essendone) io possa sapere quali sono migliori per gli ammalati, & quali per li sani.

GIO. BAT. Dal mio Robino ho inteso che vi sono tre sorti di cedri. La prima è la nostra bella. La seconda è della grossa Genouese. Et la terza è dei cedri con la ghianda. I primi che noi vsiamo di cōtinuo per esser più delicati, & più cordiali di quanti conosciamo in tutta la Europa, sono in maggior riputatione quanto più sono grossi, più lunghi, & che hanno le coste bē riuelate da vn capo all'altro. Et di questi così belli, quell'arbore ne produce hora assai, & hora pochi; ma ne fa anco, che sono di forma tōda, altri senza coste, & altri che restano diuersamente, come vi sono alcuni che paiono scauezzi nel mezo co' capi grossi, & d' altri figure mostruose, come se ne compiace la Natura. I secōdi, che sono molto grossi della specie Genouese, sono al gusto di sapore più dolci de i nostri, ma nō hāno quella fragrātia, nè sono così saporiti, quanto de i detti nostri; I terzi delle ghiandi sono in vero i migliori di tutti gli altri, ma sono però più piccoli, & per questo non sono molto in vso. Io misco rdaua che Robino, me ne ha fatto vedere vn'altra sorte di cedri mostruosi, che si chiamano strafoggiati, i quali per esser di varie forme sono marauigliosi da vedere, & anco buoni come gli altri, ma perche queste piante ne producono pochi, per questo non sono molto in vso.

Quanto poi alle sorti de i limoni, dico che ve ne sono de i cōmuni, che sono però diuersi d'vna più bella, & miglior sorte dell'altra, & ve ne sono de i cedronati, i quali sono detti così, perche hanno la forma quasi simili di bellezza a i cedri, ma non già in grossezza, benchè siano incalmati (come ho detto che si fa sopra quelle piante) accioche creschino in bontà, & nelle altre parti dette. Et più dicou, che al presente il Conte Francesco Auogadro nostro, ne ha hauuto vna nuoua sorte da Genoua, la quale non solamente l'ha posta con le altresì belle piante, che egli tiene nel suo molto vago luogo sotto al Castello della Città, ma ancora produce delicatissimi limoni per conto di dolcezza, & al

La diuersità de' frutti
riconoscua
ti da noi.

pari de gli aranci molto dolci.

Vinc. Mai non intesi che de limoni, che sono per natura garbi, se ne hauesse da trouare che fussero sì dolci come dte.

Gio. Bat. L'arbore del limone produce spine assai quanto più è piovane; nondimeno in Maderno ve ne sono di quelli, che non ne producono alcuna sorte, laqual cosa è molto commoda per maneggiar quelle piante, poiche quelli spini sono pungentissimi, & velenosi assai più d'ogni altro arbore. Ma la bontà de' limoni è tanto maggiore, quāto che essi sono ben maturi, più teneri, & honestamente qualificati di fuoco. Laonde i limoni di Genoua communemēte sono migliori de i nostri; & questo auuicnie, perche sono lasciati sopra gli arbori, per nō nuocerui il freddo, come fa a i nostri. Che se nella nostra Riuiera li lasciassero sopra gli arbori da vn'anno all'altro, & non fussero molestati dal freddo, non è dubbio alcuno che starebbono al paragone di quāti si trouano in quelle contrade.

Parlandoui poi delle limonee; dico che quantunque siano della medesima bontà, che sono i limoni non si vfitano però molto; percioche non fanno così bel vedere per essere lunghe, & non di così bella forma, come sono generalmente i limoni.

Similmente venendo alla natura de gli arāci, ciascuno sà che ve ne sono (come ho detto) di dolci, di garbi, & di mezo sapore; ma questi sapori non si conoscono se non nel mangiarli; eccetto che da i pratici Giardinieri, sono conosciuti benissimo alle foglie dell'arbore, & alle scorze de i frutti. E ben vero che gli aranci di Genoua sono sempre migliori, che non sono i nostri, ma quando si lasciassero anco questi maturare, & che non patissero freddo alcuno facilmentēte starebbono al pari di quelli; come ho ancora detto de' limoni.

Ragionandoui per vltimo frutto de' pomi d'Adamo, dico che nō sono niente buoni da mangiare, ne da confettare; ma solamente sono comodi per tenerli belle le mani, nel lauarle con quelli, & anco per essere molto grossi, & ben tondi, & anco di assai bel colore, e in vero ornano grandemente ogni camera, o altro bel luogo quādo più numero ve ne sono. Basta che in conclusione son perfettissimi gli arbori di questi Adami per riceuer (come ho detto) non solamente tutte le calme de' cedri, de i limoni, & limonee, & non meno de gli aranci; ma ancora per produrre tosto i loro frutti, & in maggior bellezza, che possa fare qual si voglia altro arbore.

Delle qualità de' fiori

Volendoui poi ragionare de i fiori de i cedri (oltre che vi dissi che tutti non escono pieni) dico che quando in cima d'vn rametto si troua il primo fiore che si apre esser vano, sicuramente si può leuer tutto quel ramet-

rametto, poiche tutti gli altri faranno voti. La onde a coglier' i fiori, bisogna hauer buona pratica in conoscer' i vani che si hanno da spiccare, & i buoni che si hanno da lasciare. Et però molte persone inclinate nel l'andare in vn giardino, pigliano il primo fiore che viene loro alla mano, nō considerando che assai volte daranno all'amico danno notabile nel leuarli tātī frutti, quanti fiori buoni haueranno leuati. Per tātō, si come i fiori del cedro (come ho anco detto) sono vani molti, & quelli del limone sono pieni la maggior parte; così gli altri dell'arancio, & dell'Adamo sono sēpre perfetti tutti. Et è da sapere che i fiori dell'arancio tengono il primo luogo nell'odore, quelli dell'Adamo il secondo, del limone il terzo, & gli altri del cedro sempre l'ultimo. Cosa certamente marauigliosa, che essendo egli il più pretioso di tutti i detti frutti, produca poi i fiori molto inferiori.

V. N. Mentre che io mi ricordo, vorrei saper da voi, se questa sorte di arbore, dura lungo, ò curto tempo.

GIO. BAT. A questo che voi mi domandate, dico ch'egli è cosa difficile il saper giustamente quanto possono durare: nondimeno per lunga esperienza molti tengono che viuano assai tempo. Percioche non solamente ho inteso da più huomini nella Riuiera che passano i nonāta, & i cento anni, che si ricordano di molte piante, che fussero mai piātate; ma più alcuni frati di Sā Domenico mi hāno certificato che in Roma nel conuento loro di Santa Sabina, vi è vn'arancio, il quale fū piātato dalle benedette mani di San Domenico, & che tuttauia floridamēte produce frutti delicatissimi; di maniera che forse potrebe esser da quattro cento anni che fū piantato. Et questo è da credere; perche l'arbore dell'arancio non pure è molto duro di legno, ma ancora ritrouādosi in terra libera, & grassa; fa le radici più profonde de gli altri di questa specie. Et per le medesime ragioni, vengono dietro i limoni, & conseguentemente i cedri, & gli altri di mano in mano.

Parlādoui ancora intorno a i frutti, dico che sono perfetti quelli che durano vn'anno, i quali nō sono stati danneggiati dal freddo, o d'altro caso; & che passato poi questo tempo, ò che cadono in terra, ouero per la vecchiezza perdono la loro bontà.

Che diremo poi delle altre buone qualità di questi così gentili arbori? I quali non solo si rendono sempre grati a gli occhi di noi mortali per ritrouarsi tanto vaghi di frutti, & vestiti sempre di verde foglie, ma ancora i nobilissimi arbori spogliati d'ogni verdura, paiono a paragone di quella bellezza, & amenità, tanti sgratiatissimi meschinelli.

Medesimamente ragionandoui della natura delle foglie di questi arbori, dico che quelle dell'arancio sono talmente durabili, che quasi mai

*Del duro
negli arbo-
ri, & del
mentem-
i frutti.*

mai non cadono (se però l'arbore non hà qualche infermità mortale) cosa che in contrario facilmente occorre a gli altri, & specialmēte al cedro, per esser'anco il più delicato de gli altri. Vero è che alla Primavera è molto capace à riuestirsi di quāto ha lasciato, & anco di produrre dopoi fiori al pari di tutti gli arbori della sua sorte. Onde non è poi marauiglia, se a quel tēpo la maggior parte delle contrade della Riuiera (cominciando da Salò fin all'ultima terra verso Trento) sono vaghissime da vedere, & delitiosissime da odorare; & massimamēte per la gran fragrantia, che rendono di lontano le infinite quantità di quei fiori bellissimi, & soauissimi.

VINC. Ha dete voi per così buoni cedri che si spiccano liuidi (segno di non esser maturi) & poi col tempo a poco a poco diuengono bē gialli, quāto qlli che colgono di tal sorte maturi, che paiono inzafranati.

Nello spiccare i frutti maturi

GIORGIO BAT. Non è dubbio alcuno, che quanto più si trouano i cedri, i limoni, & gli arāzi maturi in perfettione, tanto più sono di maggior bontà. Et questo si può fare scegliendoli, & spiccandoli d'vno in vno, ma non già quando i patron vedono sotto sopra tutti i frutti de' lor giardini i mercanti nel mese di Settembre, o d'Ottobre, i quali separano all'ora i maturi da gl'immaturo, conducendo questi nell'Alemagna, nell'Ongheria, o nella Polonia ouero nella Moscouia; poi che come vi sono giunti, si trouano quasi tutti in perfettione per confettarli, o per mangiarli crudi, come la maggior parte li mangiano, secondo che li cōpra. Vendendo poi i maturi quanto più tosto possono, & massimamēte i cedri per cōfettare in Venetia, & per tutto lo Stato, & anco in più luoghi di Lombardia. Si che possiamo concludere, che da noi è migliore vn buon frutto fresco, che vn'altro mal maturo, per mangiarlo poi quādo è diuenuto colorito: e massimamente questi, che non sono così ben accommodati ne i cestoni, come si acconciano i detti, che son condotti nelle parti Settentrionali.

VINO. Che via si debbe tenere, per non lasciar'ascēdere quei arbori, o piante più alti di quello, che conuiene alla lor natura, & che anco maggiormente facciano de' frutti?

Di l'arbori.

GIO BAT. Voi chiedete vna cosa di molta importantia, & da pochi offeruata, perciocche non solo quāto più questi arbori trascorrono in altezza, tanto manco fruttano, ma ancora fanno il medesimo, quando non è da essi leuati la moltitudine de' rami superflui, i quali tirano a se quell'humore, che douerebbe andare a i fiori, accioche producessero, & riteneissero meglio i frutti. Et però non è marauiglia se le tante piante, che non son'ordinate con ragione, non producono anco se non fiori vani, che non danno alcun frutto.

Chi desidera adunque hauer de' frutti in copia, non lasci andar mai le piante più alte del douere, & leui anco tutti i rami superflui che van no per lungo, & per trauerso: Auuertendo che quādo si cimano quei rami, per abbassarli quanto biſognano, con la tanagliuola, ò cō altri ferri ben taglienti, che produrranno de' ramicelli assai più in cima, che non vi vogliono, siano leuati ſolamente con le dita, e nō se ne laſci altro che dui, ò tre per ramo cimato; altramente ue ne reſtaranno tanti, che le cime diueranno ſoltiffime più assai di prima. La onde non biſogna m̄acare di fare il ſimile a tutti i rami che ſono per tutto il corpo de' gli arbori, percioche quando ui reſtaſſero i ramicelli nouelli, ò vecchi ſuperflui, non è dubbio che farebbono talmente ſolti, che'l Sole non pure vi potrebbe coſi giouare co i ſuoi raggi, & come fan a gli arbori che ſi troua nō ben'aperti di ramo in ramo, che non habbia ſuperfluità; ma ancora quei rami coſi ſpeſſi non produrrebbono frutti alcuni, ò pochiſſimi.

VIN. Si poſſono fare queſti offici d'altro tempo che di primauera, come per l'ordinario ciaſcuno fa?

GIO. BAT. Non ſolamente ſi potano, & ſi ordinano alla primauera, & non d'altri tempi, tutti queſti arbori gentili con grandiffima diligenza; ma ancora non ſi tagliano ſe non per Luna vecchia; percioche ella non li fa morbidare coſi, come fa quando è noua: Senza che (come ui ho anco detto de' gli altri fruttiferi) li fa produrre maggior quantita di frutti. E ben vero che non biſogna mancare di leuar di tempo in tempo con le dita i ramicelli ſuperflui; mentre che naſcono; perche a queſto modo gli arbori non temono coſi, come fanno quando ſono fatti grandi, & che poi biſogna tagliarli. Oltra che non biſogna m̄acare di coprire le cime de' i rami tagliati, & maſſimamente quanto più ſono groſſi; atteſo che maggiormente farebbono danneggiati quei tagli dall'acqua che ui entrerebbe, & dal Sole che li ſeccarebbe, quando reſtaſſero ignudi del tutto, & che non fuſſero coperti con la cera bianca, ò noua cōpoſta con largato.

VIN. Da qual tempo è meglio ſterpare queſte piante, ò per mutar ui luogo, ò per portarle lontano?

GIO. BAT. I pratici Giardinieri non le muouono mai per farle beneficio, poiche fruttano meglio nel proprio luogo loro, che rimetterle in altro, eccetto che ſe eſſe nō lo facceſſero p qualche lor diſegno; onde in queſto caſo, ò per m̄darle altroue, per l'ordinario, le ſpiatano alla primauera più toſto, che all'autunno: percioche, ſi come a queſto tēpo il legno ſi ferma per eſſer maturo, & per l'humore che ceſſa per riſpetto de' giorni che ſi rafreddano, coſi alla primauera, cominciando a germogliare, come ſono piantate mandano fuori le foglie, & ancor' i fiori, & el

*Modi del
piantar gli
arbori.*

le sono potenti. Ma bisogna auuertire, che quanto più tali piante sono grosse, tanto maggiormente si hanno da piantare (come anco vi dissi) quelle parti che giaceuano verso l'austro al modo medesimo ch'erano; percioche patirebbono pur'assai, quãdo le parti ch'erano poste a tramontana, fussero piantate verso l'Oriente, ò l'Occidente, & peggio verso l'Austro. Et questo ricordo è di grandissima importantia; conciosia che nō è marauiglia se a coloro, che cadono in questi errori, se ne seccano, ò almeno tardano tanto a prosperare intorno al morbidare, & crescere, come haurebbono fatto, quãdo fussero state poste al medesimo filo, come giaceuano. Et questo danno accade spesso volte massimamente a coloro che tengono simili arbori grandi nelle casse, perche nel portarli dentro, & fuori ogn'anno, non auuertiscono mai d'accommodarli in quello stato medesimo, che erano l'anno innanzi. Vero è, che quãdo vi fusse qualche cassa, ò altro vaso che hauesse i rami verso tramontana più magri assai di quel che fussero gli altri che giaceno all'austro, all'ora lodarei a riuoltare quella pianta: perche a questo modo, i detti rami magri con l'aiuto del Sole, diuerrebbero vguali a gl'altri belli. Ma volendosi portare di lontano simili piante sopra i caualli, ò alle carette, bisogna accomodare in tal maniera le radici nella terra co i paani, ò con la paglia legata attorno, ch'elle non restino offese dal Sole, ò da i venti per modo alcuno; piantandole la sera dopo che sono giunte, non tanto in terreno perfetto: ma ancora bagnandole spesso volte sul tardi, secondo che si vede la loro necessitã.

VIN. Poscia che à sufficientia voi mi hauete ragionato, come si coltiuano, & si gouernano gli arbori de i cedri, & de gli altri frutti di questa specie nella nostra Riuiera Salodiana: ui prego che mi parliate ancora ciò che si debbe osseruare intorno alle sorti, che si tengono nella nostra Città, & in più luoghi del paese.

GIO. BAT. Questa sorte d'arbori si tengono a tre modi così in Brescia, come per li castelli, & per le Ville. Alcuni li piantano a mezodi, nō mouendoli mai fuor di terra. Altri li piantano nelle casse grandi di legno. Et altri li pōgono ne i vasi di terra, detti da noi pitari, I primi si coltiuano similmente come quelli della Riuiera; ferrádoli, & coprédoli all'autunno, accioche nō gelino, & scoprendoli poi alla primavera, perche verdeggino, & fioriscano, & accioche i frutti già prodotti, tendino alla perfettione. Iquali, benche non habbiano sì felice aere, quanto hanno quelli della bella Riuiera, nondimeno, essendo ben custoditi (come sono quasi tutti, per essere nelle mani di persone nobili, che li tengono per trastullo, & p'ricreatione) riescono finalmente tãto belli, & buoni, che alcune volte auãzano i coltiuati da coloro, che nascono in quei siti

(riser-

*coltiuar
similifrut
ti in Bre-
scia come
si fanno
nella
Riuiera.*

riferuando però sempre i più eccellenti, che per generosità se ne diletta-
no) per viuere solamente dell' entrate, che cauano dalla loro industria.

I secondi si pōgono nelle casse di larice (per esser legno forte, che stia
saldo all'acqua) inchiodate à quattro trauetti di castagno, per ciascuna
cassa, che auanzano di sotto per piede un palmo. Lequali si fanno tanto
lunghe, & larghe quanto gli arbori sono grandi: ma però quasi tutte nõ
sono men lunghe di corpo d'vn braccio, & mezo, & poco meno d'al-
tro tanto larghe. In queste si tiene della terra bē minuta, & sempre gra-
sa benissimo, laquale ogni anno si accōpagna di sterco bē marcio di co-
lōbi, ò di polli, ò di caualli, ouero di cloache: & poi al S. Martino si por-
tano al coperto sotto alle loggi, ò portici, accioche gl'arbori, ò i frutti
non siano percosi dalle prime brine che cadono (non essendo però pri-
ui dal goder'l Sole che all'hora ui aggiunge) & à santa Caterina si met-
tono nelle sale, ò altri luoghi ben chiusi per lo freddo; non mancando
poi di portar loro delle bragie nelli estremi freddi, & anco come ho det-
to di bagnar loro la terra, quando mostrano hauer sete. Ritrouandosi
poi all'aere sotto al coperto à mezo Marzo, accioche possano godere i
raggi solari, & si mettono innanzi San Giorgio fuori all'aprico, ne si ma-
ca di dar loro dell'acqua tante uolte, quante si conosce che habbiano se-
te. Vero è che non si manca di potarli, & di ordinarli quando si porta-
no fuori di Matzo, & anco per quattro dita nel descalzare la superficie
della terra, & di tagliare tutte le radici che si trouano intorno all'arbo-
re, accioche le altre stiano sempre à basso; percioche, quanto più stan-
no lontane tali radici dalla superficie, tanto più gli arbori si fanno po-
tenti per fruttare.

*Nel colti-
uarli nelle
casse.*

I terzi arbori piccioli che si pongono ne i vasi, ò pitari fatti di bella
terra colorata si coltiuano con maggior arte di tutti gli altri, iquali ren-
dono molta vaghezza, come quelli che nõ pure sono così belli da vede-
re sopra alcune finestre, ò sopra più muratelli; ma ancora rendono gran
marauiglia nel fruttare; come si veggono alcuni arboscelli in questi va-
si, che hanno prodotto maggior copia di frutti belli, che non hanno in
se numero di foglie verdi.

*Nel colti-
uarli nei
pitari.*

Non è forse cosa da stupire, vedendo vn vaso simile, ilquale sia non
più alto d'un braccio, & non più largo in fondo d'un palmo, & che vi
sia piantato vn'arboscello anco non più alto d'un'altro braccio, ilquale
si troua talmente carico di cedri grossi, che ciascuno che li considera, si
marauiglia grandemente, che quei ramicelli, che li sustentano, nõ si sca-
uezzino del tutto.

VIN. Qui veramente la Natura, cō questo essemplio, ci fa conoscere
benissimo quanta forza ha nelle cose vnite, mostrandoci, che mentre

uno di questi cedri (benche sia grosso) è sostenuto dal ramicello onde riceue l'humore, egli col suo peso non lo tira al basso; essendo spiccato, & dappoi ritaccato con lo spago, subito lo piega di tal sorte all'ingiù, che quel ramicello ci mostra chiaramente non hauer possanza per sustentarlo, come faceua.

Dei pitari.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che l'arte è così simile alla Natura, quanto è la scimia all'huomo. Et però non vi è lingua humana che potesse mai narrare la sua possanza; per esser imprevedibile a noi, mentre che siamo nel carcere delle miserie nostre. Laonde, siamo obligati infinitamente a Dio, poiche egli ci fa capaci d'imitarla almeno in parte, con gl'ingegni nostri che tuttauia ci dona senza alcuni meriti.

VINC. Vorrei saper' ancora da voi; se in questi belli vasi si piantano così i limoni, & gli aranci, come si fanno i cedri.

GIO. BAT. Volendosi piantare arbori piccioli di cedri, limoni, aranci, & limonee, bisogna anco ponerli in pitari piccioli, cō poca terra, che sia ben grassa, doue non siano percossi dalla tramontana, & che habbiano buon'aere, perche faranno i frutti in tre anni, eccetto però gli aranci per esser molto duri di legno. Ma chi vole che in pochi anni questi fruttino, gli incalimi sopra i cedri, o più tosto sopra gli Adami, & faranno anco i frutti più grossi dell'ordinario.

A mantener poi i detti arbori ne i pitari tempo lungo, bisogna ogni tre, o quattro anni leuarle fuori, & tagliarli la terra cō le radici talmente attorno, & in fondo, che non ne resti più di tre dita. Laquale sia cambiata molto minuta, & ben grassa; non mancando poi a cimare i rami, accioche stiano bassi, & leuare i superflui che sono per lungo, & per trauerso. Non lasciandoli patir sete nel gran caldo, & nel uerto bagnarli leggiermente; perche quādo si bagnassero assai, facilmente gelarebbono nel gran freddo.

VINC. Fate voi differentia di poner' in questi vasi di terra tātō vn ramo c'habbia fatto le radici sotto terra, quātō vn'altro che le habbia produtte in un trōco dell'arbore, con la cassetta di legno, o col uasetto di terra?

GIO. BAT. Ciascuno di questi è buoni per piantarui: Ma però quel ramo che sarà spiccato dal trōco, farà all'hora bel uedere, perche haue-
rà i frutti suso; benche ancor, l'altro, che sarà cauato dalla terra, produrrà l'anno seguente i suoi frutti.

VINC. Si come mi hauete detto la via che vi vole nel mantener più anni questi arbori ne i pitari, vorrei saper' ancora come si possono mantener nelle casse sempre in buona forma.

GIO. BAT. Come si veggono le radici abondare troppo alla superficie, & appresso alle quattro parti delle assi, dico che si cauino di Marzo
le

le piante dalle casse con le corde in alto: tenendole così lenate fin che si habbia tagliato via vna parte della terra attorno cò le radici almeno p mezzo palmo; facendo il medesimo alla parte di sotto, accioche ritornando ogni pianta nella cassa, che habbia in fondo alquato d'altra terra ben graffa, si abbassi anco con le radici: riempiendo parimente tutta la cassa di perfetta terra; poiche a questo modo si ringioueniscono tali piante, le quali fruttificano benissimo, quando appresso s'orriben potate, & tenute basse in bella forma.

VINC. Questo modo di ritouar le piante, mi piace tato più, quanto ne ho veduto più volte al cune che rimangono lungo tēpo vane di frutti, & tutto è da credere dauuenghi per la troppo copia delle radici che di uorano tutto l'humore, che dourebbe andar alle piante.

GIO. BAT. Fra li spiriti gētili, che si diletmano di tener all'ordine que sti li belli arbori, non posso tacere M. Giovan' Angelo Rota ilquale ne i suoi arbuscelli ne i pitari con tanta politezza, che non si vedrebbe vn ramo fuor dell'altro, vn frutto men bello dell'altro, ne più foglie da vn lato, che dall'altro: di maniera, che quanti li veggono, si stupiscono, marauigliandosi che l'Arte, & la Natura si siano conuenute, a mostrar quāto vaglion le forze loro. Oltra ch'egli nō ha pari per ridur a bellezza in simili vasi, diuersi animali fatti di basilico, di maggiorana, di mirtella, e d'altre herbe che sforzan ogn'vno a mirarli p cose molto rare.

VINC. Che modi offeruano costoro nel fare, che questi arbuscelli stiano così ben'ordinati come dite?

GIO. BAT. Non solamente fra le vie che tēgono questi ingegnosi intelletti, cauano con le mani, ò con le forbicette le foglie, i rami, i fiori, e i frutti che sono fuor dell'ordine, ò che sono doppij, ò troppo sotto l'vn l'altro, ma ancora, ritrouandosi che l'arbuscello habbia da vn lato i rami celli più sottili, più bassi dell'altro, volgono il vaso fin che questi stiano verso al Sole, poiche da quello vengono ingrossati, & inalzati. Et oltra che sono solleciti nell'adacquarli quando fa bisogno, & sempre con acqua riposata assai, & stercoreata: non mancano parimente di chiuderli bē nel verno dal freddo, e dar loro per vn' hora, ò due il Sole su l' mezzo di, percioche quello li corrobora molto, & cava ogni loro humidità.

VINC. Dapoi che mi hauete satisfatto di quāto fin' hora vi horichiosso, vi prego che mi diciate quelle doti maggiori che hanno i cedri, i limoni, & gli aranci.

GIO. BAT. Douendoui ragionare di questi arbori, & de' loro frutti, comincierò a dire che essendo ben coltibatato quello del cedro, nō tato mai non si ritroua senza frutto, come quello che ne ha sempre di maturi, di quelli che si maturano; & anco de' piccioli, & de' picciolissimi che

tutta-

cuttaurà di mano in mano s'ingrossano; ma ancora è sempre bñ fornito di foglie verdi. La onde non è marauiglia se tanti nobili spiriti di questo paese, ne tengono appresso di se diuersamente (come ho detto) per ricrearli, nel mirarli, & nel nodarli con le proprie mani.

Lasciandui poi la bellezza, & la bontà di questi sì pretiosi frutti, per hauerne detto à bastanza; fra le prerogatiue che hāno per natura, mi pare rarissima quella, che hanno contra i veleni, mangiando non solamēte tutto il frutto, ma più ancora i loro semi: come di ciò narra *Atheneo* esser'occorso in *Egitto* al tempo suo. Et oltra che tenēdo in bocca la loro decoctione, fa buon fiato all'huomo, & mangiandoli conditi, scalda non lo stomaco; il loro acetoso humore si spegne la colera, & lo preserua dalla peste. Senza che i medici, moderni nelle febri pestilentiali vñano i loro sì roppi per estinguer la sete.

Venēdo nō meno a ragionarui intorno all'arbore del limone naturale, & non del incalinato sopra il cedro, dico ch'egli nō teme tātto il freddo, quātto fa il detto del cedro: & il medesimo fanno i suoi frutti naturali. I quali, oltra che sono più acetosi, & più mordenti al gusto di tutte le altre specie, sono anco di succo più freddi, più secchi assai. Dal quale succo si fanno sciroppi vtili, come si fāno de i cedri, p spegner la caldezza della colera, & p estinguer le febri pestilentiali. Et l'acqua fatta cō lā bico di vetro, nō tātto è perfetta p fare il viso lustro, & polito alle dōne, quātto perche scaccia le volatiche in ogni luogo della persona sēza che dandolo a bere a i fanciulli ammazza i vermi c'hanno nel loro corpo.

Resta solamēte che vi narri dell'arbore dell'arācio, & che faccia mo fine. Il quale (come ho detto) è talmēte duro di legno, che stā taldo qua si sempre a tutti i freddi che vègono nella città nostra, & nel paese: pur che si troui in luogo coperto, & non mai sottoposto alla tramōtanasma nella *Riuiera Salodiana* non accade coprirne alcuno, poiche sono scocorsi da quel sì felice aere, benchè vi neuichi sopra, che non temono di rouina alcuna. Et qsti arbori producono distintamēte tre sorti di frutti; cioè (come ho anco detto) dolci, garbi, & di mozo sapore. Ma tutti hāno le scorze più amare di tutti gl'altri frutti detti, lequali son psette nel fare la cōserua, che si adopra a fare buona mostarda, & altre cose assai come si vfa. I dolci sono caldi in tutte le parti, & gl'altri sono di succo frigidò che più, & meno sono anco acetosi. Et però i medici moderni cō ragione dāno questi, & non i dolci a gli amalati di febri calde.

Parlaremò dimane di quanto vi piacerà.

VINC. Et io non mancarò di esser con voi all' hora solita. Et però le uia moci da qui.

IL FINE DELLA SETTIMA GIORNATA.



LA OTTAVA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Intorno ad alcune cose, che si cauano dalla terra ;
lequali non sono per cibo de gli huomini, nè
per pastura de gli animali.*



ENVTO l'ottauo giorno M. Vincenzo Maggio nell'ora solita da M. Gio. Auogadro, & ritrouatolo che haueua desinato in mezo del suo bellissimo pergolato per goderui maggiormente vn venticello soaue, che tutt'hora faceua tremolar i rami de gli arbori del giardino, i diuersi fiori dell'ameno prato, i palmiti dell'ampio pergolato, & i cedri, i limoni, gli aranci con le herbe del vago horto: dopo l'hauerli salutati l'vn l'vn l'altro secondo il solito, & poi seduti a quel dolce fresco, l'Auogadro mirando prima il Maggio, che altro non parlaua, disse. Di qual cosa piace a voi M. Vincenzo che ragioniamo hoggi, poiche questi giorni passati habbiamo detto delle cose più importanti, che si raccogli onò nel Bresciano?

VIN. A ponto discorrendo io questo medesimo nel venir da voi, ho pensato di domandarui d'alcune cose, che si cauano dalla terra, lequali auuenga che nò siano per cibo de gli huomini, ne per pastura de gli armenti, sono però di qualche vtilità: come primamente desidero che mi diciate del canape: et minciando che terreni vi vuole per farlo venir bello, lungo, & di buona seta.

GIO. BAT. Quantunque nel Bresciano non se ne raccoglie se nò poca somma a rispetto del Bolognese, & d'altri paesi di Lombardia nò di meno io lodarei quãdosc ne seminasse maggior quãtita, & massimamente da coloro che nò han terreni per seminarui i lini, nè acqua per adac-

L. quagli:

qua rlima che hāno i campi ben grassi, & di buona polpa; perciocche si ved e quanto sono necessarij diuersamēte nel paese, & che vengor. o bell i senza adacqua rli. Trouato adūque il terreno a proposito per seminar ui il canape, ciascuno può esser sicuro, che quāto più continuerà di anno in anno a seminarlo nel medesimo luogo (però sempre ben letamato di letame buono, & minuto) tanto più quel terreno diuenirà migliore per produrne maggior quantità. Et per tanto si comincia a rompere quel campo innanzi il verno, accioche sia ben maturo dal gelo: & passato Gennaio, si taglia, & erpica benissimo; poi l'ultima settimana di Marzo (trouandosi ben letamato) si arà la terza volta, & si semina, & si erpica quella semenza fin che resta ben coperta. Ma meglio è fare come fanno alcuni; i quali hauendo letamato quel campo molto bene nel detto tēpo; lo vangano tutto, & poi che l'hāno seminato, lo rastellano talmente, che quella semenza si vede tutta incorporata. Et più ancora, come veggono che vuol piovare, subito vi spargono sopra lo sterco di colōbi, come se fusse tanta semenza, il quale per incorporarsi nel terreno con quell'acqua che vien dapoī, fa venir il canape in tutta quella bellezza, & quātità che sia possibile; Ma coloro che non hanno sterco colombino, come hanno tagliato tutto il canape con quello che hà la semenza al fin di Luglio, rompono quel terreno, accioche sia cotto dal Sole; & poi hauendolo ben letamato; si seminano la faua all'Ottobre, la quale per ritrouarsi alta al fin di Marzo, la riuolgono sotto con l'aratro, ò più tosto per maggior beneficio con la vanga.

VINC. Quanta semenza vi vuole per iugero?

GIO. BAT. Chi hà il campo ben morbido, & alto di buona polpa non bisogna passar quattro quarte: perciocche produrrà il canape raro, & tanto lūgo, & grosso di tutta la gamba, che passerà più di vinticinque pesi di canape ben fatto, ma perche restarà morbido, non sarà da far altro che tela grossa; ò corde fine, & spago sottile. Vero è, che chi hauerà il campo mezanamente grasso, & più tosto alquāto soluto, che forte, potrà darui quarte sei di bella semenza: perciocche, nascendo spesso il canape, conseguentemente restarà più minuto di gāba, & manco alto dell'altro. Del quale non solamente si potrà far delle tele grosse per far saechi, tende, vele, & reti d'ogni sorte per pescare (per durar assai manco nell'acqua quelle di lino) ma scegliendo il più sottile, si farà tele buone per far lenzuoli, camiscie, & altre cose per vso delle famiglie.

VIN. Non lodate voi a zappar il canape, benché non si zappi il lino?

GIO. BAT. Quando ci nasce raro, si zappa con le zappe solte a zappar i legumi, i frumenti, & i migli: non essendo spesso ne i terreni (come ho detto) seminati, così accioche egli venga sottile, si zappa co i zapparioli

paroli stretti non manco di tre dita che hanno dall' altro capo dui corni acuti, & lunghe vn dito: percioche trouandosi molto spesso, vi possano cauare le herbe con quelli, & con le mani senza danneggiarlo.

VINC. Che cosa ui si fa, da poi ch'è stato ben zappato?

GIO. BAT. Altro non vi si fa, fin che non è diuenuto bianco: perche quanto piu vi sono poche gābe, che nō siano biāche, tātō più si debbono all' hora sterpate, ò più tosto tagliare presso terra (come fāno quei paesi che ne raccolgono grā quantità) tutte quelle, che nō hauranno semēza, laqual' è prodotta solamēte dalla femina, & nō dal maschio: Lequali gābe si lasciano per quindici, ò vinti giorni finche sō mature le semēze, & nō tātō si lasciano a modo dell' altre gābe; ma si trōcano uia anco da q̄l le tutte le mazette piene di semēza, lequali ponēdole al Sole sopra le lēzuola, come sono bē seccate, si fāno fuor le semēze, tritādo le benissimo cō le mani. Onde criuellandole con criuello minuto ò più tosto nettandole dalla bulla, & da quelle semēze che nō sono buone col vallo, si gouernanopoi in luogo nō humido, fin che si seminarāno al tempo detto.

VIN. Che si fa poi di queste gambe che sono troppo mature?

GIO. BAT. Benche in questo paese alcuni cauano qualche poco di stoppa molto grossa per fare delle corde di poca valuta, nōdimeno ne i paesi doue colgono gran copia di canapi, quasi tutti per abbrusciarsi benissimo tali gambi, se ne seruono nel cuocer ogni sorte di pane.

VIN. Seguitate anco a dirmi le cose, che vanno fatte alle gambe, che nō hanno semenze, dapoi che sono tagliate, & legate in mazzi piccioli.

GIO. BAT. Si mettono questi mazzi nell' acqua poco corrēte, doue, si fann' inōdare benissimo p̄ sei, & sette, & fin otto giorni che bisognano a mollificarli in p̄fettione, percioche vi è differentia grādissima da una acqua cruda, ò dolce, ò dal canape raccolto duro, ò molle, ò dal tēpo tarde, ò temporiuo, ò che sia gran caldo, ò tepido, ouer piouso, & per questo nō si può determinare vn medesimo numero di giorni, ma lasciarui quei mezzi fin che le gambe lasciano alquātō le corteccie loro. Et all' hora sono da cauar fuori dell' acqua, & farle seccar al Sole, & poi quādo si vole, si scauezano di mano in mano cō vn legno sopra d' vn aslone grosso, o desco, & dopò si tritano bene cō la frontaglia più minuto. Et fatto ben' questo, s' inuolge il canape attorno più volte d' una caucchia di legno forte, & si tira, & si straccia talmente, che la scorza si parte, & non vi resta a far altro, che farlo passar per lo spinaccio raro, o spesso, secōdo che si vole per ponerlo poi alla rocca, o conocchia come altri dicono.

VINC. Qual canape si adopera per le corde, & massime le grosse?

GIO. BAT. Nō solamente si piglia la stoppa mezzana, & la grossa che si il capane, pur' assai, ma ancora quella stoppaccia che esce delle cortec

cio. & specialmēte nello scauazzarlo, & nello stracciarlo dalla canicchia, Dando la semenza del canape all'huomo, li risolue la uentosità, & dandola alle galline tutto il uerno, fanno de gli oni assai; quando le altre non ne fanno nell'ecceffiuo freddo.

VINC. Non hauete voi ancora per grande vtilità il seminar' i garzi?

Del semi-
nare i gar-
zi.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che seminaroli ne i terreni a proposito, & ordinandoli con ragione, se ne caua in dui anni assai più, che non si fa a seminarui frumento, ò altri grani.

VINC. Qual terreno vi vuole per raccogliarli buoni, & in quantità?

GIO. BAT. È perfetto quello, che più tosto si troua soluto che duro, ladino che forte, grasso che magro, netto che sporco, & che non habbia pietre, ò ghiara, ouer che non sia lamino, ò paludoso.

VINC. Che via si tiē'a seminar' i garzi, & a gouernarli bene fin'al fine?

GIO. BAT. Si rōpe prima il terreno innanzi il uerno con l'aratro, accioche si cuoca bē dal gello, & poi si taglia, & si erpica benissimo al Febbraio. Et quando vogliono seminare al fin di Marzo, ò al principio di Aprile (letamato però prima quel terreno) si ata, & si erpica, & dapoī si seminano i garzi piu tosto rari, che spessi, & si rastellano benissimo dentro co' rastelli di ferro. Ma meglio sarebbe in vece di arar tre volte quel terreno, a letamarlo, & subito vāgarlo innanzi il uerno, ouero quādo si vogliono seminare i garzi: & poi rastellarli al modo detto. Non mancādo mōdarli cō le mani al principio di Maggio, & zapparli ancor'al Giugno, ò al Luglio, secōdo è bisogno. Poi innāzi S. Michele, si cauano cō la vāga, & cimati tutti, si ripiātano nel terreno ben'ordinato, co i caucchi di legno, lōtani l'un dall'altro mezo braccio, & si cacciane i buchi di gāba in gāba tutta la radice (laqual è di forma simile a' rauanelli) & vi si calca attorno bē la terra. Oltra che si zappano asciuti & quādo sono mossi. (cioè come cominciano a germogliare) & anco al Mazo, al l'Aprile, & al Maggio (se così è bisogno) pcioche vi si gioua sēpre, purchē nō battino i garzi: Nē altro vi si fa. eccetto che come sono prodotti si leuano, & si tagliano quei soli, che sono quadri, accioche maggiormēte l'humor della terra vada ne' gl'altri buoni. E perche nel lor fiorire, comincia a fiorire la maza d'ogni gāba in cima, e poi di mano in mano fin ch'è fiorita tutta: come sō caduci i fiori appresso vn dito al piccolo, si tagliano la sera, ò la mattina co i piccoli lūghi vn palmo, & si accōmodano a dieci, ò dodici p mazzo, & s'appiccano separati all'ombra, al vēro, & nō al Sole, nē all'humido, offeruādo q̄sto di giorno in giorno, fin che sono raccolti tutti i buoni. Ma raccogliēdone grā quātita, si pongono ne i cesti grandi, & si riducono a casa; distēdendoli al coperto. & nō più alti d'vn palmo. Et dopò che sono posati così per alcuni giorni, si scielgono

scielgono(per huomini periti) i buoni da garzar berette, & gli altri da garzar panni: perche vagliono sempre quelli quattro, & cinque volte più che non fanno questi. Ma alcuni Agricoltori ben pratici di simile arte, seminano i garzi della miglior semenza, che possono hauere(per esser cosa importantissima a far così di tutte le semenze) pur ne i terreni, che sono a proposito, & ne danno mezza oncia per tauola. A i quali, bē che nascano spesso, non fanno altro che tenerli netti, & poi hauendo raccolto quei che fioriscono il primo anno, lasciano venire gli altri per raccogliarli l'anno seguente quando faranno fioriti. Et come gli hanno raccolti, li pōgono al Sole per mezo giorno, & li volgono due, ò tre volte, & dappoi li mettono ogni due mazzi attaccati, ò sopra à trauerse vna pica, come se fossero due stiffe di sella, & in luoghi asciutti, che i vēti possano penetrare, lasciādoli così fin che li scielgono al modo detto per vedere. Vero è, che vi sono alcuni altri ancora, che pōgono i medesimi garzi sopra le grati fatte a posta(pure in simil luoghi) conciandoli in piedi: cioè, con le teste di sopra: percioche a questo modo nō si maccano le spine per via alcuna. Et quādo li vogliono portare a vedere in qualche città, ò altro luogo, li conciano in bei mazzi grandi in lunghezza due, ò tre braccia, e larghi in tōdezzā vno, ò poco più intorno ad un bastone co i piccioli di dentro. & con le spine di fuori, per portarne due di quei mazzi in spalla comodamente, come se fossero due secchie d'acqua.

VIN. Vi prego che mi ragionate anco del seminare il guado, & qual terreno gli gradisce, & poi come si semina, & da qual tempo.

GIO. BAT. Ogni sorte di guado gradisce più il terreno forte, & di buona polpa, che'l mediocre, & manco il leggiero, & poi si semina in questo paese l'ultima settimana di Febraio, ò la prima di Marzo: Ma nō vjē bello ne i terreni colturati, come fa ne gli altri paesi, doue lo seminano in quelli, che sono posati, & stati voti tre, ò quattro anni: & per questo bisogna seminarlo nelle cotiche di trifoglio che siano portate p due anni auanti, come medesimamente si semina il lino, le quali non si rompano con l'aratro: eccetto quando si vuole seminare il guado.

*Trattato
del guado.*

VINC. Lodate voi a letamare all'hora quel terreno imanzi che'l si rompa con l'aratro, per riuolgerlo sotto?

GIO. BAT. Se al Febraio auanti è stato molto ben letamato quel prato, si può arare, & seminar quella cotica di guado: nondimeno chi li deside dell'altro letame buono, & fresco, tanto maggiormente venirebbe bello, & di più bontà. Percioche com'egli per natura magrisce sempre i terreni, così sono pazzi coloro, che non solamente lo seminano, ne' magari, poiche, sempre vi vien poco, & cattiuo, ma ancora spargono la semenza in quelli, che non sono a proposito.

VIN. Quanta semenza vi pare, che vi si dia a ragion di iugero?

GIO. BAT. Essendo ben'ordinato quel capo, se li può dare sino quarte sei colme, come si costuma, di buona semenza: per cioche, quanto più nascerà spessa, tanto più vi si potrà lasciar delle gambe assai, le faranno morbide, ò essendo magre, si potranno cauar le superflue con la zappa.

VINC. Quante volte vi pare che si debba zappare questo guado?

GIO. BAT. Essendo erpicata la semenza fin ch'è ben coperta, & ben' incorporata nel terreno, come le sue gambe hauranno produtte le foglie alte due, ò tre dita, bisognerà zapparle la prima volta, & far' il medesimo nella prima settimana d'Aprile, & anco più presto, & più tardi secondo che'l tempo hauerà seruito intorno al piovare, o alla secchezza. Poi come saranno raccolte dopo i quindici giorni di Maggio, si zapperanno la terza volta le medesime gambe, o radici spogliate dalle dette foglie: facendo quell'istesso, come saranno raccolte nel mese di Giugno, & poi di Luglio, di Agosto, & di Settembre: di maniera che, si come si raccolgono tutte le foglie di gamba in gamba cinque volte, così si zappano ancor di volta in volta subito che sono raccolte: Ilqual zappare si fa sempre sette volte: cioè queste cinque, & le due prime innanzi che si raccolgono le dette foglie per far' il guado.

VINC. Che cosa si serua di mano in mano, fin che si raccolgono queste herbe per ridurle in guado per fetto?

GIO. BAT. L'Agricoltore ben pratico di questo, non tanto come vede che di tofco in tofco le foglie cominciano a colorire solamente attorno, & non in mezzo, le piglia tutte di gamba in gamba con le mani, & le straccia con tal modo appresso alle radici che paiono tagliate con la falce, & le pone di volta in volta nei casuoli, ma le porta all'ombra, accioche non siano dannegiate dal Sole, & poi le mette così fresche sotto alla pietra grande, laquale egli fa girar' in picche con vn cavallo nel vaso falegato poco più largo del giro ch'ella fa nell'andar' attorno: Onde macinata tutta quella parte, che può capir quel vaso: ferma il cavallo, & riduce le foglie macinate nel vaso medesimo talmente da parte, che tutto il succo uscito da quelle foglie, si ritira nel luogo più basso di mezzo, ilquale leuatolo bène fuori con la caccia, & asciugato tutto il fondo, vi ritorna le medesime foglie sotto alla pietra, per rimacinarle asciutte, & dapoi le riduce in palle grosse d'oncie vinti, ò vintiquattro l'vna, & fatte seccar' al Sole, ouero nel forno quando sono tutti i tempi, le tien in solaro fin che innanzi al San Martino le macina l'ultima volta, & poi riduce quella poluere in mucchio tanto alto, quanto è la quantità del guado, ilquale come comincia a scaldarsi, esso spiana tutto il mucchio, & vi pone sopra dell'acqua di mano in mano facendo che di luogo in luogo

lo vā volgendo, & che'l vede esser tēperatamente imbeuerato, perche si come la troppo acqua l'annega, così per la poca s'abbruccia, & poi lo ri torna a mucchio non molto alto, ma lūgo, & così nō māca a gittarlo da vn'luogo all'altro ogni giorno, ouer'vn giorno sì, & l'altro nō, fin che comincia à diuenir freddo, & dapoì lo moue ancor'ogni quattro, ò sei giorni finche totalmente è ben fatto freddo. Et questo fa con grā diligētia; percioche quādo māsasse, il guado si cuocerebbe insieme, & nō varrebbe niente. Ilquale per ritrouarsi affinato con le regole che vi vuole, lo lascia ne' luoghi freschi, che sianò ben mattonati, finche lo vende; onde quanto più tempo vi stā ammucchiato tanto più s'affina, & diuien migliore.

VINC. Che modo si tien'à raccogliere tutta la semenza che vi vole, per andaruen tanta somma per iugero, come dite?

GIO. BAT. Poniamo che'l guado sia dui iugeri; ilquale finito di raccogliere al Settembre(per l'ordinario) si seminano di frumento; ma volendone lasciar per semenza, non passa la quarta, ò quinta parte per raccogliere poi al Maggio, ò al Giugno seguente, laquale com'è tagliata si porta nell'ara distesa al Sole; ma battuta, & palata si gouerna nel granaio, per seminarla al tempo suo. Poi non solo il ualor del guado è molto necessario per tingere i panni neri, & d'altri colori, ma ancora le foglie impiastate, risoluono tutte le posleme, saldano le ferite fresche, ristagnano i flussi del sangue, guariscono il fuoco sacro, & vlcere che non serpendo per tutto il corpo.

VINC. Dapoì che mi hauete mostrato ciò che si debbe osseruare intorno al guado buon da tingere, desidero parimēte che mi diciate quel lo che si debbe fare per seminare, & raccogliere la roza, & pergolino, per hauer inteso che sono di maggior vtilità del guado, di minor fatica, & di manco spesa.

GIO. BAT. Non solamēte è vero quel che dite, ma questi vègono in ogni terreno sano. E bē vero, che quāto più si troua esser buono, & non forte, ò non molto leggiero; tātò più abondano di anno in anno, fin che le radici sonò cauate. Si semina il terrēno con tātā semenza per iugero, quanto si fa col canape al principio di Marzo nelle cose ben letamate, e ben arate di quattorò, ò sei solchi, le quali lodo che più tosto siano vangate, che arate, ouer per maggior beneficio, criuellare, pertioche, se bene il criuellare porta più spesa, & più tēpo ad ordinarle; nondimeno (stādo che questa è la perfettione del coltiuare) non si douerebbe restar à criuellar'vn iugero, ò dui per lo grād'utile, che ne segue. Et però seminata la semēza, & poi incorporata benissimo nel terreno con l'erpice, & coi rastelli, non vi si fa altro che tenerla bē netta dalle cattiuē herbe. sin'che nō si tagliano al Settēbre tutti i rami prodotti, p raccogliere la semēza

Trattato
della roza
& del per
golino.

& che poi si coprano tutte le radici di gamba in gamba con due dita di terra, tolta ne i solche maestrali, accioche non siano offesi i cuori dal gelo, & che maggiormente le radici s'ingrossino: onde vicendo l'anno seguente de gli altri rami tagliati che siano al Settèbre, & raccolta la lor semenza, si coprano le medesime gambe al S. Martino al modo detto; Et questo istesso si fa di anno in anno, fin che si cauano tutte le radici, & si riducono in roza, & in pergolino.

VIN. Quanti anni si coprono questi toscchi, ò gambe per cauarle poi in tante buone radici?

GIO. BAT. Vi son'alcuni pochi, che hauendo il primo anno tagliati i rami, & raccolta la semenza, & anco coperte le gambe al S. Martino, & poi l'anno seguente fatto il medesimo intorno al tagliar' i rami, & raccogliere la semenza, cauano le radici, le quali, essendo prima fatte seccar' al Sole, & poi quãdo si vogliono macinare, seccare anco ne i fornì grãdi fatti per questo, le macinano sotto alla pietra medesima, che macina il guado, & questa si domanda roza buona, & nõ pergolino fino. Ma la maggior parte de gli huomini, che desiderano di cauar' assai più uale del lor terreno, nõ tãto nõ si contènano per anni quattro, & lei à raccogliere la semenza di anno in anno, & coprir sèpre al detto tẽpo i cuori delle gãbe cõ la terra; ma fatto questo medesimo ordine panni otto, & dieci, e fin dodeci; conosciẽdo p buona pratica, che quãto più tardano à cauare tali radici, tãto maggior sòma di pergolino, raccolgono ad anno per anno, & anco sèpre più fino, che nõ farebbono, quãdo le cauassero più tosto.

VINC. Da qual tempo si cauano queste radici?

GIO. BAT. Raccolte che sono l'ultimo anno le semenze al Settembre, si cauano con le vanghe tutte le sorti di radici che sono state sotterrate, & coperte ogni anno con due dita di terra fin'a quel tempo, le quali seccate al Sole, & ben nettate dalla terra, si portano poi quando si uole ne i fornì prima scaldati, & nettati; & come son bẽ seccate, & bẽ macinate, & si criue la minutamẽte la poluere buona, & più fina delle guscie, le quali macinate vn'altra volta, si mescola questa poluere con quella macinata grossamente dalle radici di diciotto mesi, & questa si chiama roza terzanina, & tutta l'altra pergolino; laqual'è tanto più bella, & tanto più fina, quanto più sono state le radici sotterrate.

VIN. Quãto può ualer la roza il migliaro, & parimẽte il pergolino?

GIO. BAT. La roza si vende (per l'ordinario) scudi quaranta, & quarantacinque il migliaro; & sessanta il bel pergolino.

VIN. Quanti scudi credete voi, che si possano cauare ogni anno sotto sopra da vn iugero di buono terra?

GIO. BAT. Io non saprèi determinare prezzo certo; percioche non pur'un

pur vn terreno (benche sia buono) farà più atto a sender maggior vti'e d'vn'altro; ma ancora il cauar le radici, ò più tosto, ò più tardi, fa che se ne hà più, ò manco beneficio. Non dimeno considerando che solamēte la semenza, che si caua di anno in anno, rende nō minor vtilità di quel che farebbe ogni frumento, credo che si douerebbe cauar' in sei anni, nō meno di scudi nonanta, di semenza, di roza, & di pergolino.

VINC. Essendo questa coltiuatione di poca fatica, di poca spesa, & di grand' vtilità; per qual cagione non se ne semina in più paesi, che farebbono atti a raccoglierne assai, ò perche rispetto quei che ne raccolgono poca somma, non ne seminano in quantità?

GIO. BAT. Per due cose non si fa questo. L'vna, che si vede, che ogni paese hà certe inclinationi à far produr' i suoi terreni alcune rendite vtili, che gli altri non se ne dilettauo; come ben si vede delle infinite sete che si cauano da i morari nel Friuli, Triuifano, Padouano, Vicentino, Veronese, & Polesene; nondimeno nel Bresciano, Bergamasco, Cremasco, & altri paesi vicini che medesimamēte potrebbero dilettersene ne raccolgono pochissime à paragone di loro. L'altra cosa è, che nō se ne semina maggior quantità; poiche è molto difficile māteneruifi lungo tēpo, q̃lli huomini che stāno p̃senti à macinar la roza, & pergolino; ciò sia che q̃lla poluere è tāta sottile, & di natura penetrabile, c'h'ella si caccia talmente nel naso di ciascun in vn subito, che l'auuelena, & lo atterra finalmente in pochi anni. Et poichè nō è marauiglia se ne uien seminato in pochi luoghi, come si fa, poi che si ha d'hauer più cara la sanità del corpo, cō poco guadagno, che guadagnar' assai, cō perder la salute, & la vita.

VINC. Lodate voi a seminar' vn'altra volta tal semenza in quel terreno medesimo, doue sono state le radici cauate?

GIO. BAT. Perche egli si troua più grasso all'hora de gli altri terreni, gli Agricoltori pratici, vi seminano il frumēto p̃ dui, ò tre anni per venirne assai, e poi seminano alla primavera la semēza detta i altro sito, accioche q̃l terreno diuēga grasso, il quale si può dire che riposa p̃ q̃l tēpo, che le radici nō fann' altro che i rami della semēza che si raccoglie di anno in anno (come ho detto) & anco p̃ le foglie, che vi cadono da q̃lli.

VINC. Come si semina, ò si pianta il raso che compran' i tētori per tingere i panni & i conciatori de' corami?

GIO. BAT. Questa herba si semina per nō far semenza di ualore alcuno, ma si piantano i rami che hanno le radici, quali per far che ne habbiano in copia, si prouano, & ripolgono sotto terra di gamba in gamba à modo di chiocchia, come vi dissi che si prouano i mori, onde della primavera seguente, si cauano, & si piantano di ramo in ramo cō le radici, l'vn' appresso all'altro circa vn braccio per lungo, & per trauerso, accio.

Del piantare, & ordinar il raso.

accio che nel crescere di gamba, in gamba si possano ben zappare, & colmare attorno di terra con le zappe ò vanghe auanti il freddi, & poi aprirle fuori alla primavera.

VINC. Che cosa vi si fa d'poi che queste gambe sono scoperte?

GIO. BAT. Non vi si fa altro fin che al principio d'Agosto si trôcano tutti i rami ben bassi (eccetto quei che si trouano per piantarli come ho detto) & secôdo che si tagliano si legano in tâti mazzi, come si possono tener in mano: & poi si còdocono nell'ara, & si tagliano minuti talmente, che niun ramo, ò ramicello, & foglie nò siano più lûghi, come è grosso vn dito, ò lûga vna oliua. Et fatto bẽ q̃sto, si spargono così bẽ tagliati al Sole, e si mucuono più volte co i rastelli ogni giorno, fin che sono ben seccati; & all'hora si porta ogni cosa co' sacchini granari, ò altri luoghi, & uotaciui di mano in mano lasciâdo così q̃sto rusô, fin che lo uen dono.

VIN. Quanto può valer'egli a ragion del peso, come sempre si vède?

GIO. BAT. Essendo ben'ordinato, i mercâti (per l'ordinario) lo pagano per marchetti dieci il peso; che essendo piantato in luogo à proposito, & ben coltiuiano, nò pur dura in terra grâ numero di anni bello, ma se ne caua a ragion di iugero, nò meno di lire vinticinque delle nostre, lequali si cauano senza spesa di semenza, ò d'altra cosa importante, fuori del zapparlo all'autunno, & alla primavera, & poi nel tagliarlo, & batterlo bene quando è secco fin che le foglie sono ben trite.

VIN. Quando questo rusô ricercasse terreni, doue si seminano i lini, dubito che'l renderebbe manco utile, di quel che si hà da loro.

GIO. BAT. Voi hauereste ragione se questo fusse necessitàrio. Ma per che di sua natura è tale, che tanto viene ne' terreni molto leggieri, quanto ne' mediocri, ò ne buoni; però in questo paese si semina solamente in quei più deboli, che forse non renderebbono vn ducato il iugero; onde considerando che non vi vâ altrimenti spesa d'acqua per adauarlo; sèpre lodarò coloro che hanno simili terreni deboli, à piantarne quanto possono. Percioche oltra che se ne caua assai più di quelli, che nò farebbe à ponerui ogni sorte di legume, ò di biada, ò di pastura, & che si ha subito il danaro, com'è ordinato; vi si può piantar, & alleuar'anco delle viti ne' fili, per conuenirsi insieme, cosa ch'egli non conuiene così con gl'altri arbori per le ombre loro.

VIN. Non hauete detto cosa alcuna circa del letamare questo rusô.

GIO. BAT. Lodarò sempre à letamare il terreno innanzi che si plantino i rami, & poi anco ogni dui anni à dargliene il ben minuto innanzi che si colmino le gambe. Vero è che per minore spesa, ui si potrebbe dare all'hora della poluere raccolta per le strade, come più volte vi ho detto, che si raccoglie ne i tempi del caldo; percioche, come fusse passato
il

il verno immorbidarebbe non poco tutte quelle gambe.

VIN. Hauete voi cognition della maggiorana, che si semina nel Milanese, laquale (per quãto io ho inteso) rende grossa vtilità p la semenza, che si vende a i mercanti che la mandano in Fiandra, & in Germania?

GIO. BAT. Io ne ho veduta di molto bella vicina a Milano; nõ di meno se'l terreno non è a proposito rende poco frutto, oltra ch'è talmẽte delicata, che ogni poco di nebbia che vi soprauenga; ò d'altro mal tẽpo quãdo fiorisce, si caua poca semenza, ò niente: Ma se questa herba è posta in sito buono, & che'l tẽpo le prosperi, sappiate che nõ si raccoglie cosa in questo stato che dia tanto vtile, quãto fa questa; atteso che se ne può seminare a numero di pertiche, come cosí chiamano la lor misura; ma perche vi vẽgono facilmente delle nebbie quãdo fiorisce, però nõ è marauiglia se spesse volte vi falla, come fa. Et però ho per fermo ch'el la riuseirebbe meglio in questo paese, per non esser cosí sottoposto alle brine; & alle nebbie, come facilmente corre a quello di Milano.

VINC. Che sorte di terreno vi pare ch'ella gradisca?

GIO. BAT. Non è dubbio che'l ladino debbe esser più a proposito di ogn'altro, per esser molle; & senza pietre; & però non si potrebbe fallare a seminarla doue vengono i lini belli.

VIN. Come si debbono ordinare simili terreni, & quanta semenza vi v`al iugero, & da qual tempo si semina?

GIO. BAT. Essendo il terreno a proposito, bisogna r`operlo con l'aratro innãzi il verno, accioche sia bẽ cotto dal gelo, & passato S. Antonio ritagliarlo; & essendo poi letamato benissimo cõ letame vecchio minuto, & riuoltato sotto cõ l'aratro, gittarli sopra almeno vna libra di qsta semẽza la pertica al principio di Marzo: cioè, quattro, ò cinque libre al iugero: laquale sia sparsa cõ al trotanta sabbia, accioche si comparta meglio. Non mancando però a rastellarla dentro benissimo, accioche vi resti bene incorporata. Vero è che meglio farebbe a v`agare tai terreni dopo S. Martino (essendo però prima ben letamati come ho detto) & nõ farli altro fin che si seminassero & ordinassero a i modi detti. Et più di co, chi criuellasse questi terreni v`agati alti vn palmo innãzi che si spargesse la semenza, lo farebbe cõ maggior'utilità, per esser questa herba cosí gentile, & che rende tanto più semenza, quanto ch'è ben ordinata.

VINC. Quali cose vi si fanno fin ch'è raccolta?

GIO. BAT. Nõ solamẽte bisogna zapparla, & ricalzarla di g`aba in g`aba, com'è fuor di terra, ma ancora essendo troppo spessa, si leuano le g`abe supflue, & si ripi`atano fin due insieme, doue sono troppo rare, lequar cercano di star l`otano l'una dall'altra g`aba poco men d'vn palmo; p cioche essẽdo fatte loro le cose come ho detto, render`ano magglor copia

VIN. Non credete voi che la semenza delle rape non dia dell'oglio assai come alcuni dicono?

GIO. BAT. Se voi parlate delle rape, che noi māgiamo p più mesi, & che cauiamo alla fin di Nouēbre, queste nō dāno semēza, eccetto se nō sono poste dapoi cō le loro foglie nella sabbia per il mese di Decēbre, di Genajo, & di Febraio, ripiantandole poi il Marzo cō le stesse foglie, accioche facciano la semēza di Maggio, laqual produce però poca sōma d'oglio, a rispetto d'vn'altra che si semina solamēte p questo, & che nō occorre a sterpar queste rape. e ponerle cō le foglie nella sabbia cō tāta fattura, accioche nō gelino nella terra, come farebbono le dette quādo vi restassero. Et però chi vuol cauar dell'oglio in copia: semini di qst'altra sorte di rape medesimamēte di Luglio, nō facēdo lor'altro, che zaparle al tēpo come si fanno le altre, lequali nō solamēte ueniranno fiori de alla Primavera, ma faranno gran quātità di semēze al Maggio: onde raccogliēdole mature, e macinādole prima alla pietra grāde, doue si macinano quelle del lino, et d'altre forti, si couarā dal torcolo, le sedici. & le diciotto libre per quarta, ilquale oltra che farà bella luce, & farà buō da māgiare p gēte popolare, restarā ancor bello, e granirà come ql d'oliua.

VIN. Che quantita di semenza si può raccogliere per iugero?

GIO. BAT. Essendo seminata in buō terreno, ben'ordinato, & bē zappato al suo tēpo, ordinariamēte può dare some cinque di quarte dodeci d'qua di semenza netta, che farebbe circa libre ducento per soma.

Appresso voglio ragionaru di quell'herba che fa medesimamēte la gāba alta, & grossa della forma loro, ma le foglie più strette, lequali producono tanta semenza, che ogn' vn se ne marauiglia, dalla quale si caua gran quantita d'oglio buona da mangiare, da brulciare, da far sapone, & da vngere le laue p far panni, come ampiamēte ne parla il Dottor Fiorauanti, ilqual in Venetia dà tal semenza a chi ne vuole senza danari.

VIN. Da qual tēpo si semina questa semenza, & quanta ue ne vuole per iugero?

GIO. BAT. Essendo, ben'arato, ben letamato, & ben ordinato il terreno, se ne sparge vna libra per iugero nel mese di Febraio, o di Marzo, mescolata però cō la sabbia, accioche sia meglio cōpartita, alla quale da poi ch'è ben'incorporata con l'erpice, co i rastelli, nō vi si fa altro che zapparla quando è nata, e poi quādo è matura raccogliarla di notte, ouero di matina cō la rugiada, & nō d'altra hora del giorno, perche tutta si perdebbe nel cader' in terra. Laquale portata nell'ara, si batte, & si netta col criuello minuto, & col sedaccio, & dapoi si fa l'oglio, ilquale quāto più si tarda a torchiarlo, tanto minor quantita se ne raccoglie. Et però sia quanto più tosto macinata benissimo con quell'acqua, che le conuiene,

*Del cauare
l'oglio
della se-
menza del
le rape.*

*Del cauare
l'oglio
della se-
menza del
Fiorauanti*

viene, & poi torchiata strettamente, come si osserua. Et oltra che quello oglio rende grande utilità, come si uede, è perfetto ancora per sanar coloro che patiscono il mal di renelle, & orinano con difficoltà.

VINC. Benche tra noi non si fa oglio di noci, però mi sarà caro che ne parliate.

*Del cavar
oglio dalle
noci.*

GIO. BAT. Gran pazzia sarebbe la nostra, se volessimo vfare l'oglio in copia di questi arbori sì grandi, come vorrebbero, massimamente in pochi anni ne i cāpi, che tuttaua coltiuiamo con grāde industria, & che cōpriamo a cento, e ducento scudi il iugero; percioche se cōsideriamo il grā dāno che si hauerebbe dalla loro cattua ombra della grā copia de l le radici, et quello che si patirebbe nell'entrate che sono in terra dalle gēti quando cominciano à mangiar' i loro frutti fin che gli hanno raccolti, non è dubbio che sarebbe assai maggior' il danno, che l'vtile, che si cauasse. E ben uero che io lodo a piantar le buone noci nelle ripe delle vie larghe, nelle campagne sterili, ne i colli magri, & ne gli altri luoghi deserti, ma non mai ne i campi che rendono buoni frumenti, floridi prati, delicate vuc, & altre fertili rendite, perche in vero nō si può negare, che si caua gran quantità di oglio da questi arbori, quādo sono di buone sorti, & che i tempi non ui sono contrari. Ilquale, per esser lucido, è perfetto da mangiare, da far chiara luce, e da seruirsene in altre commodità.

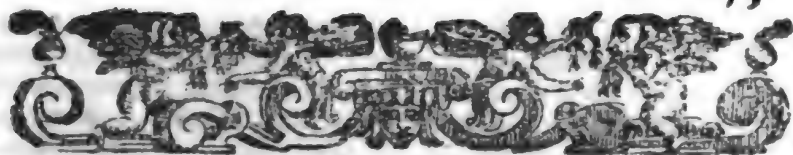
*Del cava
re oglio da
più arbori
& special
mente dal
faggio.*

Io vi potrei dire ancora l'oglio che si potrebbe cauare dalle semenze del mirazole, del sicomoro, dell'egheno, delle ghiāde di rouere, & d'altri arbori, ma perche vi farei forse troppo lungo, diroui solamente in poche parole quello che si caua della semenza del faggio, ilqual non solamente è perfetto da mangiare, da far bella luce, & altre cose buone; ma ancora ella rende tanta somma ch'è cosa quasi da non credere. Et però i nostri mōtanari che sono vicini a Grisoni, & a gl'illust. Conte di Lodrone, & di Arco, dourebbero raccogliere di q̄sta semēza, che cade in terra in quei grandissimi boschi di faggi, a cētinaia di sacchi, per cauare, poi tanto oglio, come elle rende con loro grande utile, & beneficio anco di noi, per esser tāto a' ti di precio, q̄sti altri che homai non vi si può viuere.

VINC. Mi è piaciuto che habbiate finito, poi che mi conuien ritrouarmi in Brescia all' hora di ragione, a instātia d'vn mio caro amico; & però con vostra buona licentia andarò a montar a cauallo, non mancādo dimane di ritornar da voi, accioche mi ragionate anco delle altre buone cose, come fin' hora hauete fatto.

GIO. BAT. Venite pur'al piacer vostro, che farò sempre apparecchia to à sodisfarui.

IL FINE DELLA OTTAVA GIORNATA.



LA NONA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M AGOSTINO GALLO.

*Nellaquale si tratta di più cose diuerse,
ò più tosto strauaganti.*



GINTO M. Vincenzo Maggio il nono giorno da M. Gio Battista Auogadro, e ritrouatolo ch'egli passeggiava nella sala grande; salutatosi prima amoreuolmente l'un l'altro secondo il costume loro; & numerato le quindici hore, che all'hora sonarono, si posero à sedere: Onde dopo alquanto, l'Auogadro guardando il Maggio, disse. Di quali cose, haucte voi pensato M. Vincenzo, che parliamo hoggi?

VINC. Perche habbiamo questi otto dì ragionato di molte cose con qualche ordine (quādo vi piacesse) mi sarebbe caro, che dicessimo d'alcune ancora, che ci paressero da esser preposte diuersamēte, se bē hauefsero dello strauagāte; com'anco venēdo da voi, ho pēsato di chiederui.

GIO. BAT. Drizzate pur'il parlar vostro a quella via, che vi piace, che vi risponderò, per quanto sarà in me, a quel che domanderete.

VINC. Io comincerò dunque a pregarui, che mi diciate s'è meglio arare co i buoi, che co i caualli, ò co i muli, ouer con gli asini solamente, come fanno infiniti Agricoltori fuori d'Italia.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che a noi Italiani sono meglio i buoi di tutti gli altri animali: percioche la pratica ci fa vedere che sono più forti, più destri, & più commodi per coltiuar le tante diuersità de i terreni nostri, che si trouano ne i monti, ne i colli, nelle valli, costiere, cāpagne, & piani. I quali perche sono sterili, & fertili, leggieri, & forti, aspri, & ladini, duri, e soluti, crolli, & fregatosi, humidi, e cretosi, ghiarosi, & ledosi, gellosi, & sabbionosi, neri, & bianchi, rossi, & bigi, & d'altre forti

*Cher buoi
in Italia
sono mi-
gliori per
arare
de gli al-
tri anima-
li.*

forti che sarebbono impossibili a raccontare; non è dubbio che noi non possiamo adoperare animali più a proposito di questi, per arargli bene. Laonde per non essere generalmente simili terreni nella Germania, & altre Prouincie di quei climi prossimi, non è marauiglia se vi arano quasi tutti co i caualli, come quelli che ne hanno vna infinita, i quali sono talmente agili, che arano il doppio di quel che faccian. o noi: Et questo auuiene, perche essi hanno ancora gran copia di campagne spatuose, le quali sono per natura più tosto di terreni leggieri, che d'altre sorti. Et pero non è gran cosa se raccolgono quei paesi tanta quantita di biade, come fanno, poiche sono così ricchi di terreni che li lasciano riposare, non coltiuandoli ogni anno, come per l'ordinario facciamo noi. Vero è, che habbiamo questo vantaggio, che quando habbian o adoperato i buoi, nel coltiuar i nostri capi per qualche ten. po; li possiamo ingrassare, & vendere a i beccari, ouer mangiarli in casa: che non possor. o fare quei Settentrionali de' lor caualli, ne de gli animali detti.

Vix. Polcia che io resto chiaro di questa prima domanda, desidero che mi ragionate intorno a precetti del ben'arare, de' quali, (ancorche ne parlaste il primo giorno) non certo però, che non diceste tanto quanto se ne può dire.

*Alcuna ragio-
ne al bene
arare.*

G. o. BAT. Lasciando la maggior parte delle cose, che all'hora vi dissi, dico che non solamente la terra vuol'esser minutamēte aperta, & fondata benissimo cō l'aratro; ma bisogna ancora che sia bene spianata, bene netta, & bene ingrassata. Percioche, essendo fatta ben vguale, oltrà che le pioggie, & l'adacquare non la danneggiano nel condur' i grassumi altroue; il Sole parimente, il caldo, il freddo, & i venti maggiormente la bonificano. E più dico, che si come ritrouandosi ben'arata, si mescola la forte, con la soluta, la grassa cō la magra, & ciascuna di esse col letame così le semenze s'incorporano benissimo seco; & questo massimamente occorre, quando sono state ben rotte tutte le zolle grosse, & che la terra è diuenuta ben trita, minuzzata, & ridutta in poluere. E vero, che alcuni Antichi vogliono che non s'arino i terreni molto secchi, conciosia che si corrompono, & non riceuono i semi (cosa che facilmente poteua essere così ne i loro climi) ma noi in questo nostro, ritrouiamo esser sempre in contrario, & specialmente quando non si trouano humidati innanzi dalle pioggie; percioche, venendo dapo i elle sopra a i grani sparsi, non è dubbio che giouano perfettamente al nascimento loro, perche spoluerandosi quei terreni subito (come fanno) nascono anco in vn subito tutti i grani che sono per nascere. Lodo bene che non si arino quegli altri, che sono troppo molli, poiche vengono talmente duri, che per più anni non riceuono semenze. Et questo non falla mai: cecetto

scetto però che se si aiutano col darli tanta somma di letame, innanzi che rompano cō l'aratro, per la potetia di quello, producono alle volte il solito raccolto. La onde non pure sono da lodare molto quelli Agricoltori che arano i loro campi, per nō lasciarli indurire in tal modo che di siengono poi aspri grandemente: ma ancora che gli aprono in tal tempo, & cō sì buona industria, che le lor fatiche partoriscono sēpre buoni frutti. Et certamente è di tanta importantia questo, che si come arando l'Agricoltore i terreni quando fa bisogno li bonifica pur assai: così arandoli ne i giorni quando sono molto bagnati, ò che non sono posati almeno vn mese dopò l'vna, & l'altra natura; pensando di far loro giouamento, fa il contrario; perciò che ò nuoce loro molto, ò almeno giua al vento quelle fatiche.

Deuono arare poi gli Agricoltori le terre deboli, & leggiere più tosto nel verno, che nella state: perciò che questa per l'eccessiuo caldo, risolu quella poca sustantia che esse hanno; & quello incorpora l'humore delle acque che vi giouano con la loro humidità. Ma le altre terre, & massimamente le forti quāto più si arano di verno, & di state, tātò mag giornēte maturano, & s'ingrassano. Oltra che fondādole benissimo (come ho detto) con l'aratro, & tagandole minutamente: non solo si distruggono le herbe cattue, & riuolgono alla superficie quell'altre, che poi son percolse dal Sole, dal gelo, da i venti, talmente che muoiono (& massimamente essendo cauate con gli erpici, ò co' i rastelli, & abbrusciate) ma ancora per contrario, quanto più terra piglia il bisolco con l'aratro, e meno l'affonda, tanto più ella resta mal coltiuita.

VINC. Vorrei saper ancora qual letame lodate voi che sia migliore per dare a campi, che vanno seminati il vecchio, o il nuouo.

GIO. BATT. Quantunque gli Antichi dichino, che a questi terreni si spargano più tosto i letami vecchi ben marci che i giouani ben freschi, poiche questi producono assai più herbe cattue, che nō sãno quelli: nō di meno pche i nuoui hãno maggior possanza d'ingrassare, io nō istimo tātò q̃l produr di herba, quāto fa cio, cōto dell'vtile che rēdono a i frumenti, & a gli altri grani. Come ben col fondamento della lūga pratica vediamo, & che più beneficio rēdono due carra di letame giouane, che non sãno tre, & quattro di quello, che è più vecchio. Per ciò che si come q̃sto, quāto più tarda a spargerlo nella terra che vā arata, tātò più di tēpo in tēpo va perdendo il suo vigore: così quello quāto più è sparso fresco, & riuoltato sotto subito cō l'aratro, tātò più ha forza d'ingrassarla. Che se vi fusse qui il vostro nobile M. Alouisio Rodēgo Agricoltore eccellente, voi lo sentireste dire a questo proposito, che quando fosse possibile, si dourebbe dar alla terra ogni sterco subito, ch'egli è caduto

Che'l letame, ò sterco fresco, migliora del vecchio.

dal Panimale. poiche in sua specie hà quella perfezione de beneficiarla, e' hà di giouar all'huomo l'ouo della gallina quãto più è nato di fresco.

VINC. Chi facesse questo, si spargerebbe inutilmente la paglia posta sotto a gli animali, poiche ella restarebbe cruda, & non ben marcia, come si troua quando è stata ammucchiata con lo sterco a lmet' vo mese.

GIO. BAT. Perche egli è altra cosa a parlar della paglia come paglia, & altra è a ragionar della bontà dello sterco, come ho fatto. Percioche volendosi l'Agricoltore beneficiare della paglia, ò dell'altro strame simile, nò è dubbio che bisogna lasciarli in massa, ò pila, nò meno d'un mese accioche si marciscano bene. Ma si ha dà saper che quãto si tarda a spargerli, & a sotterarli, tãto più lo sterco perde il suo vigore, & la sua virtù.

VIN. Ho pur vditto alcuni che fanno professione dell'Agricoltura, i quali dicono che quãto più il letame è fresco, ch'egli maggiormente col suo gran calore affoga le sèmenze.

GIO. BAT. Se questo fusse vero, sarebbono malamente trattati i cãpi che vengono ingrassati malamente con la calcina viua in molte Ville del Comasco. Laquale rende tanta utilità almeno per tre anni, che io mi marauiglio che non sia viata tra noi, & ne gli altri paesi c'habbiano dello sterile, come ha il nostro.

VIN. Voi adunque lodareste che s'ingrassassero i nostri terreni con questa, benchè ordinariamente ci costa dui, & tre marchetti il peso, & che ve ne debbia andare buona somma per iugero.

GIO. BAT. Considerando che a ingrassarne vno per tre anni almeno, ue ne basterebbe ottanta, sin cento. pesi al più: io ho per certo che farei fimo molto bene a darla a quei terreni che l'aggradierebbono: còciosia ch'ella sarebbe di minore spesa del letame, ilquale in più uille costa almeno cinque marcelli il carro: ma in alcune altre costa non m'aco di otto, & ve ne vuole per iugero almeno cinque carra, & vi dura poco più di vn'anno. Perche non solamente haucte da saper che la calcina rède più frutto del letame, & che il secondo, & terzo anno gioua più a i campi del primo, ma cuoce anco talmente i terreni, & distrugge le cattive herbè, che le biade restano nette quando si mietono. Senza che nò è poco utile, che in tre anni basta a dui iugeri vn sol carreggio di cento ottanta pesi, ò poco più di calcina, doue a letamarli di sterco in quel tempo almeno due volte non ve ne vol meno di venti carreggi.

VIN. Quai sono quei terreni che non sarebbono a proposito per riceuere questa calcina?

GIO. BAT. Dādola a i cretosi, a i pietrosi, a i ghierosi, sabbionosi, ledosi, crolli, & a i troppo duri, nò solo non ve ne vorrebbe per iugero meno di ducento pesi di vinticinque libbre alla sottile, ma finalmente sareb

be

La utilità
dell'ingras-
sare i cam-
pi, con la
calcina vi-
ua, & ac-
compagna-
ta.

aq. ançora vn gittar tale spesa al uento.

Vn. Mi piacerebbe saper anco se si può dar questa calcina à i terreni cò minor spesa, da qual tēpo si debba spargere, e i modi che s'offeruano.

GIO. BAT. Quanto sia à colui che l'ha da cauare pura dalla cesta per compartirla sopra la terra, non solo bisogna che sia vestito di tela biata, & habbia coperto talmente la faccia, che per modo alcuno non li possa entrar la poluere nel gli occhi, ne, gli orecchi, nel naso, & nella bocca, ma ancora bisogna ch'egli sia seguitato dal bisolco, che di mano in mano la riuolga sotto terrā con l'aratro: & dapoivì semini sopra il frumēto, ò altri grani secondo che hà disegnato.

Poi perche vi sono altri che non vogliono spender tanto nella calcina, ne pigliano, come farebbe la quarta parte manco per iugero, & l'accompagnano al Maggio con la terra cauata da i fossi, ò dalle ripe essendo asciutta, facēdo un suolo di questa, & vn'altro di calcina, fin che l'hāno finita, lasciandola così tre, ò quattro mesi: compartendo poi questa mescolanza al medesimo campo innāzi che l'arino l'ultima volta; & se minandola subito che l'hanno arato, ouero innanzi volendo che l'aratro riuolga i grani sotto. Ma meglio farebbe il mescolarlo con la poluere raccolta nel gran caldo per le strade, perche spargerebbe meglio, & si compartirebbe minutamente per il campo, & farebbe ancor maggior utilità della detta terra per esser migliore.

Altri p. spender ancora meno, pigliano solamēte dui terzi di calcina p. iugero, & lo mescolano al modo detto, quindici giorni innanzi al seminare, col letame che si fa p. le strade frequentate da gli animali. Et q̃sta mescolāza finisce di fumare, e di cocersi in māco di dieci di: Laqual si sparge primaper lo cāpo, & poi arato innāzi, ò dapoivì che l'hāno seminato.

Vi sono ancora alcuni altri, che trouādo hauer buoni letami di stala, non pigliano più che la metà della calcina per iugero, & poi mescolandola pur cò essi à suolo sopra suolo dieci, ò dodeci di innanzi al seminare finisce di fumare così mescolato in poco più di sei giorni: onde sparsa che l'hanno p. lo cāpo l'arano, & poi lo seminano di q̃llo che piace loro.

Vi sono molti altri ançora in quel paese, che per māco spesa cōprano da i cōciatori di corame il calcinaccio che loro auanza, & ne danno il doppio per iugero di quel che fanno la calcina sola, & se ne trouano satisfatti al meno per dui anni. Et oltra che quegli Agricoltore cōprano quanta cenere ritrouano nellacittà, & nelle fornaci per dare à i capi doue seminano i lini, pagano nō meno tutte le cenerate che auanzano alle donne nel far le loro bugatte. La onde io sono sforzato à dire che quelle gēti auāzano tutte le altre dello stato di Milano in coltiuar' il lor paese, che per natura hà dello sterile assai, come quello, che è pieno di vna in-

*L'ingrassa
rescapul
calcinae
cio di cā
tori di co
ramo cen
re, & cen
rata di bu
gata.*

finità di colli: iquali nòdimeno cò lo sforzo della lor grande industria fanno riuscite fertili, & abbondanti di tutti beni; si come apertamente si può vedere dalla bella e detta opera della nobiltà della città di Como, descritta in più libri elegantissimamente dal mio M. Tomaso Porcacchi: il quale, si come è giudicioso, & intendente; così per la bontà, & facilità de i suoi nobili, & honorati costumi è da me singolarmente amato, & hauuto per caro, & dal mondo per le molte sue opere, homa è conosciuto, & honorato grandemente.

VINC. M. Tomaso veramente come dite, & per tale l'ho io conosciuto quando per vostra bontà ne hauete fatto contrahere amicitia insieme, di che vi tēgo obligo. Ma dapoichè n'hauete parlato di questa così rara coltivatione, vorrei saper'anco, perche quegli Agricoltori seminano ne i lini più tosto il trifoglio, che il miglio?

GIO. BAT. Questo nò ho veduto fare sul Comasco, ma si ben'appreso alla Gonzaga sotto Milano, & sēza offesa alcuna del lino; percioche com'è diuenuto alto intorno à tre dita, vi seminano sopra il trifoglio, il quale vien tanto bello, che, cauato il lino maturo, lo trouano sì alto che lo segano porinnāzi S. Giacobbo; di maniera, che quādo sono per seminarui il frumento di Settembre, ò di Ottobre (ancor che sia diuenuto tanto alto, spesso, & netto d'ogni altra herba, che si potrebbe tagliar per pascura) lo riuolgono prima tutto per grassume con l'aratro, & poi ui si seminano sopra. Cosa che vien lodata da molti intendēti, per essere più utile il far à questo modo che non è dopo il lino, seminatui il miglio, il quale, benchè rēda più utilità del trifoglio segato, nòdimeno un magriſce di tal sorte quel terreno, che non tanto vi viene poi l'anno seguente, a pena la metà del frumento di quello che ui fa venir il trifoglio, ma ancora sente di quella magrezza almeno per due anni.

VINC. Ancora che voi mi diceste il primo giorno dell'abbruciar le stoppie: nòdimeno mi sarà caro che mi ragionate di quali si debbono abbruciare, & il modo che intorno à ciò si debbe tenere.

GIO. BAT. Sono da lodare quegli Agricoltori, che non hanno careſsia di paglie per far letto à gli animali, che le abbrusciano, & specialmēte quelle che si trouano sporche di più herbe saluatiche, percioche oltre che ingrassano quei terreni che son restati deboli per il lor fruttare, abbrusciano anco talmente le dette herbe cattiuē, che cò esse distruggono le radici, & infiniti animalletti, che danneggiano alcune volte le biade. Vero è, che bisogna far questo officio quando l'aere è quieto: accioche la cenere non fusse portata altroue da i vēti grādi, ò che quel fuoco non danneggiasse i vicini, ouero se medesimi: accedendolo anco sempre da quella parte doue spira qualche poco di aura, & massimamente quando

Del seminar il trifoglio nei lini.

Del'abbruciare le pagliuine non ragliate.

quado è nuuolo; & che si può sperare qualche pioggia; percioche, sopra uenendo dopo che fussero abbruciate, l'acqua vi giouerebbe, nell'incorporar quelle ceneri con la terra, poiche sono così buona grassa, per giouar a i grani nel nascere. & nel produrli al perfetto fine.

VIN. Polcia che voi mi hauete detto del far nascer ben' i grani per ricordarmi anco che mi desti il secôdo giorno alcuni modi puneti al far nascer ben' i migli, vorrei sâper se li fate seminare prima, e dapoï volgerli sotto cò l'aratro; pche dourebbono nascer più facilmente, p non esser così percossi dal calor del Sole, come sono essèdo seminati sopra terra.

GRO. BAT. Mi dispiace che non vi dissi, che mai non li faccio seminare sopra le arature; attesoche la pratica mi fa veder che essi nascono sicuramente a seminarli dopò ch'è sparito il Sole, & volgerli il dì seguente con l'aratro più per tempo che si può. I quali, per esser humidati dalla rugiada & coperti cò poca terra, & dapoï calcati con l'erpichetta bē pesante, per due, o tre mattine seguenti; non è dubbio che non facciano primamente le radici, che non spuntino poi cò facilità; percioche sono di tal natura, che passerebbono ogni grossa colla di terreno, che fusse sopra, nò che la terra così ben calcata, laquale (come dissi) quanto più è soppreisata, tãto mào son' offesi q̃i grani dal' eccessiuo calor del Sole.

VIN. Hor che mi hauete mostrato cò quanta facilità si possono far nascere questi migli ne i caldi gradi, mi pare che ci dourebbe esser anco qualche via per far nascer all' hora delle altre temenze.

GRO. BAT. Fù sempre l'arte talmente amata da gli huomini ingegno si, che essi molte volte suppliscono a quello in che la natura ha màoato, ò manca. Ho voluto dir queste poche parole; perche non è dubbio che l'huomo giudicioso può far cò l'artificio nascer ogni semēza al tempo de' gradi caldi, ne' uasi piccioli, & gradi al modo che vi dirò; nòdimeno io lodo che si facciano solamēte nascer q̃lle che vāno trapiatate, & masimamēte sã ben' a seminare le semēze di mori, poiche queste nascono cò maggior difficultà di q̃le che fanno le altre. Onde a narrarui il modo che si debbe fare, dico che bisogna primamente seminare tutte le semēze nel terreno buono, ben netto, & ben minuto, ilquale sia posso (per più comodità del seminare qualche somma) in vn vaso d'asse, che habbia le sponde intorno alte, non più d'vn palmo, & che sia largo, & lūgo quãto sono le carriuole, che si tēgono sotto alle lettiere, p dormirui dētro; accioche hauendo quel vaso le rotelle al modo che hanno le dette carriuole, si possa cacciarlo fuori alla rugiada, & come la mattina il Sole comincia a pūtare molto, tirarlo all'ombra; & come la sera comincia a sparire, ritornarlo alla rugiada. E: q̃sto si può fare di Maggio, & d'altri mesi caldi, & anco ne gl'altri vasi mezzani, & piccioli p portarli dētro

*Del far
seminare
i migli.*

*Del far
seminare
i migli
nel gran
caldo.*

& fuori a braccio. Auuertendo però sempre, innanzi che si spargano tali semenze di ponerle nell'acqua per alcune hore: & come sono alquanto a sciette all'ombra incorporarle nella terra benissimo col rastrello, o rastello, bagnandole con la scopetta, quādo hauessero sete, & tenendole anco ben monde dalle herbe, che soprauenissero. Nō mancando poi di ripiantar' alla primavera, per Luna nuoua tutte le piante d'herbe, o d'arbori, che vi sono a proposito, e specialmente quelle de' mori che occuparanno, nel compartirle più di vinti volte fito; & ritrouandosi in buona terra, cresceranno con facilità.

VINC. Come si potrebbero far in poluere tutte le zolle grosse, le quali sono alcune volte fatte tanto dure dalla gran secchezza che il tempo passa del seminare?

La facilità del rō per le zolle grosse.

GIO. BAT. Io nō consiglierò mai alcun'huomo che possa adacquare i campi copiosi di qste zolle dure, che gli adacqui per disfarle; peioche vi farebbe assai maggior dāno, che beneficio; ma li dirò bene, che pigli delle mazze lūghe vn braccio, & nō più grosse d'vna gamba d'huomo cōmune appresso al piede, cō lequali (essendo prima bē cerchiare di ferro attorno a i capi, & in hastate nel mezzo, com'è grossa vn'asta di zaglia lūga di tre braccia) batta di vna in vna le zolle cō quei capi cerchiati; percioche a qsto modo egli le maderà tutte in poluere, & cō facilità.

VINC. Poscia che mi haute facilitato questa cosa, che mi pareua difficile, ardisco di pregarui d'vn'altra, ch'è tenuta impossibile, cioè che mi diciate qualche via per far dileguar le neui quando massimamente sono state sopra le biade più di trenta giorni, & che finalmente le distruggono come viddi pochi anni sono.

Del scacciare le neui che reuolano le biade.

GIO. BAT. Quantunque si dica per prouerbio, che la neue per quindici, o vinti di è madre alle biade, & come giūge a i trenta diuiene matrigna; & poi come passa le da al sicuro la mala tigna; Nondimeno dico che non solamēte si può scacciarle col farle andar' adosso l'acqua (quando però quei terreni nō siano maligni, o troppo forti) & rōperle di mano in mano co i rotaboli, o i rastelli, & con altri stromēti simili: fin che fusse dileguata, ma chi non hauesse acqua, può erpicarla benissimo di giorno in giorno innāzi che'l Sole sia alto; percioche essendo rotta l'agghiacciata crosta, egli col suo calore, più facilmente la scaccierà. Ouero quādo sia nuuolo, ella si dileguerà, per il tempo dolce, o per la pioggia, ouero finalmente per li venti.

VINC. Se io dicessi queste cose a' miei masari, mi risponderebbono, che nello scacciarla con l'acqua, si dāneggiarebbono le biade, & i terreni; & che nell'erpicarla tante volte, vi sarebbe di molta fatica, & spesa.

GIO. BAT. Quanto al danno dell'acqua, questo sarebbe poco a rispetto del

to del gran beneficio che si farebbe a quelle biade, & quanto alla fatica & spesa dell'erpicarla, non è dubbio che sempre fu buono quel carlino che guadagnò il ducato.

VINC. Certamente questo ricordo è talmente buono, che non saprei pensarne un'altro migliore, eccetto se voi non mi diceste qualch'vno che fusse potente contra alle tempeste.

GIO. BAT. Quātunque mi domādiare cosa, che non è in potestà dell'huomo; nientedimeno mi par dirui qlche fa ogni anno il nostro buō Curato. Il quale già quindici anni, nō manca di benedire i capi cō finanti alle altre Ville, il giorno di S. Marco; per laqual benedittione, & ple Letanie cantate da tutto il popolo, mai luogo nostro nō ha patito dāno alcuno dalla tempesta, doue per innanzi, ella ci daua gran percosse.

VINC. Perche io non ho mai veduto obseruare questa diuotione, mi farà caro che mi diciate, d'onde questo Reuerendo l'ha cauata.

GIO. BAT. Fra molti libri pertinēti alla cura delle anime, ch'egli studia di continuo, ha per molto caro il Sacerdotale, il quale ha una rubrica circa ciò, che dice così. *In festo sancti Marci, sacerdos benedicturus segetes, exiens cum clericis in agrum cum Cruce, & cereis, paratus cum superpellico, & stola: incipit Litani am, qua finita, dixit. Kyrie eleison. Christe eleison. Kyrie eleison. Pater noster. & Ave Maria. Domine exaudi orationem meam, Et clamor meus ad te veniat. Dominus vobiscum. Et cum spiritu tuo. Oremus.*

Pietatem tuam quasumus omnipotens Deus, vt has primitias creatura, quas aeris, & pluuia temperamento nutrire dignatus es: bene & diuisionis tue imbre perfundas, & tribuas populo tuo de tuis muneribus tibi gratias agere vt a sterilitate terre esuriētiū animas bonis affluentibus repleas, vt egenus, & pauper laudent nomen gloriæ tue. Per Christum dominum nostrum. Amen.

Omnipotens sempiterne Deus arbiter throni, qui molem terra ex nihilo pendentem gubernas, & ad victum humani generis, corporisque sustentationem agros operibus excolere iussisti, misericordiam tuam supplices exoramus, vt quicquid in hos agros salubris seminis satum atque plantatum est, respectu tue clementia prospicias, & aeris temperiem moderare digneris, vt ressecato atque oborto omnium tribulorum spinarumque squallore efficias, fruges fecundas, & ad maturitatem perfectam tribuas peruenire, vt nos famuli tui vberem tuorum donorum fructum cum gratiarum actione percipientes, debitas atque acceptas nomini tuo laudes referre mereamur. Per Christum Dominum nostrum. Oremus.

Te Domine petimus ac rogamus, vt hos fructus seminum frugum, frumenti, siliginis, hordei, auens, ac aliorum cuiuscunque generis existant: tuis oculis hilariq; vultu respicere digneris, sicut testatur et Moyses famulo tuo in terra Aegypti.

*Che i capi
cō l'auito
di Dio nō
accuino
tempesta.*

più dicenti: *Dic filijs Israel, cum ingressi fuerint terram promissionis, quam eis daturus sum, ut primitias frugum offerant Sacerdotibus, & erunt benedictæ fruges: ita nos oramus te Domine, ut auxilium gratia tua super nos, & hos fructus ad bene & dicendum proferenda concedas, ut non grandisurripiat, non turbo subuertat, nec vis tempestatis deurbet, nec aeris serenitas exurat, non inundatio pluvialis exterminet, sed incolumes super abundantes propter usum hominum ad plenissimam maturitatem perducere digneris. Per Christum dominum nostrum, Amen. Oremus.*

Domine sancte pater omnipotens aeternus Deus, mitte Spiritum sanctum cum Angelis, & Archangelis tuis; & cum eis omnes sanctos, & electos tuos, ut defendant segetes nostras à vermibus malis, sine ab anibus, ut magnificetur nomen tuum Deus in omni loco. Per Christum dominum nostrum, Amen.

Tunc sacerdos circumdeat agrum, vel partes eius, aspergendo aquam benedictam. Et postea dicat.

Et benedictio Dei omnipotentis, Patris, & Filij, & Spiritus sancti descendat, & maneat super has fruges. Amen.

VINC. Resto molto sodi fatto di questa santa vsāza, laquale si doue rebbe fare in qualunque Villa, & lasciare homai le molte superstitioni, che si fanno, quando compaiono alcuni nuuoli neri, che minacciano tempo, ò che la mandano: per lequali non è marauiglia se molte volte prouocano l'ira di Dio, vedendo che molti dāno più tosto fede alle false diuotioni insegnate da diuersi vagabòdi, che alle buone che offerua la catholica Chiesa Romana, laquale non può errare, per esser gouernata sempre dalla santissima Trinità.

GIO. BAR. Sappiate ancora, che non pure questo nostro Parocchiano ha talmente disposto il popolo di questa Villa, ch'egli ha lasciato ogni sorte di iuperstitione, & d'incantamenti: ma specialmēte ancora la festa comandata non balla non giuoca a cosa alcuna di peccato, nè māsco lauora, ò carreggia per qual si voglia cosa vtile, o per seruir ad altri: Facendoli constare, che le auuersita (per l'ordinario) vengono per li peccati nostri, come debbiamo credere, per li protesti, che faceua il Sig. Iddio al popolo d'Israel, che s'egli osseruaua i suoi comandamēti, gli haurebbe dato abondanza di frumento, di vino, & d'oglio, cō altre cose necessarie; & facendo altra mente, l'haurebbe flagellato con diuerse maniere di castighi, come faceua.

VINC. Ritornando ancora a domandarui delle cose, che sono in potestà dell'huomo, dico che si come mi diceste il primo giorno del pigliare le topine, & il modo di far morire i vermi innāzi che si seminano le biade, così (essendo possibile) desidero che mi mostriate come si potrebbe bono amazzarli quando le mangiano nel tempo che nō fa grā freddo.

GIO.

GIO. BAT. Si vede chiaramente che non è molto difficile all'huomo ingegnoso il prouedere a cose assai, che paiano ad altri impossibili nell'Agricoltura, pur ch'egli voglia cōsiderare il principio, il mezzo, & il fine della materia, che vi si rappresenta. Et però qual'è colui così rozo, che vedendo mangiar da i vermi le radici delle sue biade nel comparire, ò nel tramontare il Sole, non debbia conoscere, che ogni vermine è vicino alla superficie; come molte uolte in quel medesimo tempo inuoue anco le foglie. Onde è cosa difficile che allhora non lo possa scoprire col badile, & amazzarlo. Che veramente è gran pazzia d'ogn'vno, che miri ogni giorno il danno che gli vien fatto, & si rammarichi, come se gli rodessero il cuore, & non ci proueggia mai al modo detto.

Come spozano amazzare i vermi, mentre che rodono le biade.

VIX. Perche mi hauete mostrato questo rimedio, desidero, che mostriate anco qualche via per asciugare i paludi, che non sono circondati da' monti, ò da' colli, ò da' siti più alti della superficie loro; perche a que sti non bisogna pensare, non che disegnar.

GIO. BAT. Si come voi dite, sarebbe impossibile a far'uscire le acque che giacciono fra i monti, e i colli, eccetto se non fossero scarpellati, ò vi fossero fatti gli sboccatoi sotto i piedi, cosa c'haurebbe molto del difficile, così sarebbe anco ne i piani, quando non si trouasse qualche poca, ò grā caduta: come al presente si vede c'hanno fatto i nostri Illustriss. Signori nella palude grāde di Mōceles: laqual'è forse stata sempre inon data dal tempo del Diluuio fin c'hāno forato l'uscita alla Battaglia, sotto al fiume della Brēta, & della strada maestra, che vanno di cōpagnia verso Padoua. Onde passando queste acque con gran caduta verso Oriente, si caua da quei ritratti grā copia di frumenti, & d'altri ricolti. Ma perche vi sono pur assai paludi prossimi alla Marina de' nostri Illustrissimi Signori, & del Duca di Ferrara, che inōdano vna infinità di cāpi, perche non vi sono vie alcune da dar loro esito: nō vi sarebbe altro soccorso, fuor che doue andassero le acque ballamēte, far loro de fossi assai; i quali fossero talmente larghi, & alti, che si potesse con quella somma di terra cauata, in alzar quei pezzi quadrati di longhezza, come sarebbe vinticinque cauezzi sin'a trēta, & di larghezza poco di più; perche quāto più si trouassero questi campi di poco quadro, e co i fossi larghi, & ben fondati, non solamēte si alzarebbono maggiormente cō quella terra cauata, ma ancora le acque piovane ò marittime, ò d'altre sorti, si gouernerēbbono facilmente tutte in quei fossi, senza inondare altramēte i cāpi.

Di l'agimare alcuni paludi alquanto difficili, ma non di sporati.

Poi vi vorrebbe a pezzo per pezzo un ponte, accioche potessero passare dall'un all'altro gli huomini con gli animali, co i carri, & con altri stromenti che ui bisognassero per coltiuarli: Oltra che vorrebbero esser ben fornite tutte quelle ripe di salici, di onizzi, & d'altri arbori, che vengono

vengono bellissimi simili siti, & massimamente quando fussero di terreno leggero, & di sabbia, come ordinaria mente sono. Et questo dico, perche quando si mancasse di piantarui simili arbori è dubbio che se si peccassero, & spiantarebbono quei fossi.

VINC. Veramente che io consento a questo che dite: conciosia che, ho per fermo, che di tēpo in tempo si leuarebbono ogni hora più questi siti: percioche quanto più curassero, & si sondassero i fossi & si conducessero quelle curvature sopra: tanto più è cosa certa, che non pur l'acqua marittima, o d'altre sorti che venissero in quei fossi, vi durerebbono continuamente dello sabbie, & altre terre (come sempre rendono a condurueni, & spianare) ma apco gli arbori farebbono tate foglie, che ingrassarebbono & alzarebbono quelli campi, & massimamente quando di anno in anno si curassero benissimo, doue fussero cadute.

GIO. BAT. Oltre che sono buoni questi nostri discorsi, vi vorrebbe ancor vn fosso attorno tutto questo sito, il quale fusse molto più largo, de' detti che sono fatti per mezzo in lungo, & a trauerlo: percioche si curarebbe tata terra, che farebbe vn'argine di fuori, via così grāde, che le acque grosse non entrerebbono da tempo a luno, & specialmente che questo fosso passasse vnito per vna sola bocca, laquale si potesse serrare co' vna chiauica accompagnata da dui stua delli di pietra, o di legno di rovere, o di castagna, & dalle catene (come in più luoghi simili si costumano) quando massimamente le dette acque grosse si gonfiano ne' tempi de' fuochi, o altri venti potenti. Onde a questo modo non vi entrerebbono altre acque, eccetto che le piovane, le quali capite da i fossi, & come fusse aperta la chiauica, passerebbono per lo vaso in maestro verso la marina, o verso i laghi o ad altri siti bassi.

VINC. Quando questi siti si ritrouano accomodati a questo modo, come giudicate voi, che si debbiano coltiuare?

GIO. BAT. Perche ordinariamente questi luoghi non sono molto leuati dalle acque che vi restano sotto, ne dalle altre che vi portano i venti, o piogge, si appratano per sempre, o almeno sin che sono talmente asciutti, che si possano seminare di frumenti, o d'altri grani secōdo che più aggradiscono. Et quando sono pratati, vi si fanno tanto numero di fenili cō le stalle sotto, & co' i porrichi dināzi, quāta è la quātità de' fienili, che si raccolgono, per ponerli a coperto, e albergar le vacche, o altri animali che vi bisognano per mangiarli. Oltra che vi si accomodano le habitationi per li huomini, che attendono a questi bestiami, & che gouernano i fieni. Vero è, che se questi siti si riducono in tal'essere che si possano arare turti, o almeno la maggior parte, & piatarui delle viti si cōpartono in belle possessioni, & vi si fabricano di vna in vna casa, & fenili

fenili talmente accomodati, che i lauoratori, ò i massari possano habitaru i volentieri.

VINC. Come si potrebbe accomodare ancora in modo che desse qualche entrata quell'z parte di terra, che vien' annegata solamente dalle acque piovane che non possono vscir fuori de gli argini fatti, accioche le altre ò di mare, ò d'altri luoghi non entrino, come faceuano iunanzi che fusse circondata tutta la somma, che fu pigliate da sanare.

GIO. BAT. Io non dicei mai che si seminassero questi siti di grani alcuni, poiche farebbe difficile il raccoglierli, ma lodarei per sicura utilità, che s'empissero di onizzi, & si piantassero lontani l'vn dall'altro vn braccio per quadro: percioche non solamente ve n'entrerebbono quattordici milia quattrocento per iugero, ma ancora quanto più vi stessero, tanto più alzerebbono il fondo per le foglie che ogni anno caderebbono, & più per le radici che accrescebbono sempre in gridezze sotto terra co i tronchi loro. Et oltra che queste cose alcigheriebbono di anno in anno maggiormente i superflui humori di quei siti, uerebbono ancora gli onizzi talmente potenti, & spessi, che rēderebbono ogni tre anni le tredici, & le quattordici milia fascine lūghe di due braccia l'una, & ancor tutta quella quantità d'arbori grandi, quanti si uorrebbono per palificare ogni sorte di fabbrica, che andasse posta sopra pali. Ma quando non piacesse di occupare tali siti à questo modo, vi si porebbe far de fossi larghi almeno quattro ò cinque braccia l'vno, che cominciassero dal più alto luogo, & andassero drittamente al più basso, ò sondarli quātō più si potessero, iquali si facessero lontani l'vn dall'altro nō più di vinti braccia, & si conducessero le terre cauate egualmente per tutti i siti vacui, ò valati, piantando poi le ripe di onizzi, ò di falici, accioche nō si spianassero quei fossi, & ponendo tra essi de gli altri onizzi, spessi, come ho detto di sopra, ò seminandoui delle quecie, ouero facendoui de' prati, secondo che si giudicasse elierui maggior utilità. Non macando però di curare poi detti fossi almeno ogni doi anni, percioche oltra, che si farebbono maggiormente capaci per ricouer le acque che vi venissero adosso, si alzerebbono, & s'ingorgherebbono sempre più questi campi fatti a prati, ouer' a boschi.

VINC. Sapreste mai qualche rimedio buono per estinguer vn'acqua non troppo grande, che riforgesse in una parte d'vn campo, la quale nō tanto lo dannaggia, ma attrista ancor il patrone, che per non hauer caduta alcuna, non la può leuare.

GIO. BAT. Nō essendoui via alcuna p dar effetto a simili acque, altro nō s'ò, eccetto che alcuni nostri Agricoltori mi accertano hauerle estinte del tutto, nō facēdoui altro che mandarle sopra delle altre acque correnti

Ad estinguer vn'acqua vi si genera

renti, per tanti giorni, che finalmente quelle sono state sforzate a pigliare altro cammino, senza alcuno detrimento di esse.

VIN. Mentre, che io mi ricordo, vorrei saper ciò che sentite nel seminar' i campi all'autunno; perciocche molti paesi d'Italia, & forse tutti, non crescono la misura delle biade nel seminarle quanto più ritrouono i terreni grassi, anzi la ritirano dell'ordinario più tosto, & non à i magri. Et noi Bresciani, si come diamo à i mediocri b  coltiuati sei quarte per iugero: così ne diamo sette, & otto, & più ancora a i grassi, & à i magri non passiamo quattro; perciocche vediamo che questi per la lor debolezza non hanno forza di portarne più, & quelli per la loro fertilità sono potenti per portare la detta somma.

*Del dar
più semen
za ai campi
grassi che
ai magri.*

GIO. BAT. Per luga esperienza, si uede che i terreni grassi ben coltiuati figliuola sempre maggior copia di spiche più lunghe, e più piene, che non fanno i magri, ancorche sian ben ordinati, però è da lodare non solo qu to voi dite che fa l'Italia, ma ciò che dice ancora il famoso Columella, il quale similmente ordina, che si dia m co sem za di biade à i campi grassi dell'ordinario che si fa à i mediocri, & à i magri di più: dicendo, p che  gli non h no t ta poss za di far nasc r i grani, e di farli figliuolare, come h no i grassi che vi c uien'anco maggior somma. Et  gli p  tra rio, che se fusse data loro  lla sem za, che si fa à questi altri deboli, non   dubbio che non potrebbero figliuolare, come fanno s pre, e non si au za rebbono  lle due quarte, o pi  sem za, che non si spargono per iugero.

VIN. Poiche voi lodate questo seminare forestiero, per qual cagione gli Agricoltori fanno sempre al contrario?

GIO. BAT. Qu t que questa cosa paia à molti di t ta marauiglia, non dimeno à gli Agricoltori detti pare che non vi sia molta differ tia (qu to alla utilità) nel seminar' in vn medesimo t po dui iugeri vicini, & di vn'istesso terreno fertili, dando al primo sette quarte di frum i, & del medesimo darne al sec do solam te cinque, perciocche, si come il prim  non pu  figliuolare se non poche g be, p  rispetto che vi   nata molta sem za di grani, alliquali bisogna anco tutta la sua grass zza p  nodrirli fin' al fine: così  sto sec do iugero p che vene sono nati m co, figliuoler  tal m te con la pot na della sua fertilit , che aggi ger   l numero di g be, che non ha potuto far nel nascere, le quali far no pi  grosse, piu l ghe di spighe, & di piu bei grani, poiche egli sgorga solam te t to qu to   la sua forza, e  l'altro primo: perche vi sono nati sp ssi i grani, non pure p dur  minori spiche; m  ancora far  t l m te fertili le g be, che pogni poco di v ro, o di pioggia ander no à terra. Laonde possiamo c cludere, che ogni Agricoltore, non pu  mai errar nel fare sempre tutte quelle cose; che la lunga pratica gli h  mostrato pi  vtili; perciocche non   dub-

è dubbio alcuno, che questa sola è la uera maestra, che scopre i secreti di uersissimi della terra secondo che si trouano i climi suoi.

VIN. Poscia che siamo intorno al seminare, desidero ancora che mi diciate la via di far nascer tosto i meloni, le peponc, & le zucche.

GIO. BAT. Si piglia al principio di Maggio del bullaccio (detto da' al tri loppa, ò locchio) di frumento bẽ marcio di due anni, & si pone in vn canestro alto tre dita, & poi si mette sopra quella quãta delle dette semenze, che si disegna di far nascere; ponẽdoura l'ro tanto bullaccio, & da poi altrettãte semenze: facendo così di suolo in suolo fin ch'è pieno. Ilquale posto nel forno dopò ch'è stato cauato il pane, & che'l calore resta alquãto tepido; subito sia chiuso la bocca benissimo, & vi si lasci co si dẽtro per dui giorni, & da poi toltolo fuori, & si trouano nate le semẽze, lequali si piantano nelle buche col detto bullaccio posto prima in fondo, mescolato però con alquanto di terra ben grassa; senza porui più di quattro, ò cinque piante per buca.

*Del far na
scer tosto i
meloni, le
peponc, &
le zucche.*

VIN. Mai non ho vdi to lodar tanto questo bullaccio, quãto fate voi in questo, & nel far' vscire in poco tempo le viti al far dell' vua.

*Lo 4. del
bullaccio.*

GIO. BAT. Certamẽte se noi Bresciani nõ facessimo immarcire q̃sto bullaccio all'autunno p darlo sopra i prati (come facciamo) & lo tenessimo separato in qualche luogo allo scoperto fin che fossero bẽ immar cito di dui anni, non solamẽte ce ne seruiremmo nelle dette semẽze, ma ancora nel prãtare vna vite a tutti gli arbori, che sono attorno a i pezzi di terre, quãdo hauessero massimamẽte le radici di dui anni, & nel far la ascender tanto sopra i grandi quanto a i mezani, ò piccioli, poiche si cauerebbono tante vuc senza impedimẽto di quei campi, che rendereb bono vn notabilissimo aumento di uino: oltra che si terrebbono tal mẽte le ripe nette cõ la zappa nel coltiuar le viti, che ui si potrebbe seminar bene sin'a cãto a i fossi ogni sorte di grano; & nõ lasciarle occupar dalle spine, e da altre radici nascẽti, ò dalle herbe saluatiche, come sãno molti Agricoltori ignoranti, che nõ si curano di coltiuarle, ne p la utilità che ne cauerebbono, ne p la bellezza che rẽderebbe nõ poco honore.

VIN. Perche sete entrato a parlar di viti, mi farebbe caro, che mi diceste il beneficio, che elle riceuono da gli Agricoltori, che le sotterrano per tutto Ottobre, ouer sin'al San Martino.

GIO. BAT. Questo modo di sotterrare nõ si fa se nõ a q̃lle viti, che si trouano ne i siti bassi & molto scoperti alla tramontana, laquale puote tal mẽte di cõtino, che soprauenẽdo il grã freddo; facil mẽte gelano da la cima sin'alle radici; di maniera che gelando, bisogna che siano troncate tanto quanto si veggono sopra terra, & raccolte, per abbrusciarle; aspettando poi che ributtino al piede de gli altri magliuoli per produr del

*Del sotto
rar le viti
che facil
mente ge
lano.*

dell'vua l'anno seguente. Laonde, nō solamente non fallano quegli Agri-
cultori che le sotterrano ben cernite, & ben potate ināzi al verno; ma
ancora quantunque non gelassero se nō più che rare volte (essendo sol-
te ad esser sotterrate) pazzia sarebbe a nō coprirle di terra; percioche nō
essendo state rotte nel distaccarle da gli arbori, che le sostentano, & pie-
gate sopra terra cō destrezza, e da poi coperte com' ho detto; nō è dubio
che le assicurano che nō gelano, come fanno l'altre, che sono pcosse dal-
le acque, dalle neui, e da i freddi; ma per essere state ben' ordinate nel po-
tarle, si accomodano parimente in poco tēpo gli arbori, & si legano fa-
cilmente, & con vantaggio, secondo le vſanze di quegli Agricoltori.

VINC. Stando questi benefici, che voi dite, io mi marauiglio, che la
maggior parte de gli Agricoltori nō le sotterino ogni anno; percioche
se ben nō vi fosse altro, che 'l commodò del poterle in simil tēpo, per es-
serui poco da fare, ciascuno non dourebbe tardare sin' alla primavera.

GIO. BAT. Veramente non ci dobbiamo marauigliare di questo, poi-
che quasi tutto 'l mondo fa solamente secondo le sue vſanze vecchie,
non volendo accettarne molte altre assai migliori, che fanno infiniti
paesi, & anco i proprij loro vicini.

*Come si
biancheg-
giano i refi*

VIN. Mi haurete ricordato della buona vſanza de' refi così belli, che
si biancheggiano solamente in questa Patria a decene di migliaia di scu-
di, che vanno per tutto 'l Mondo; arte certamēte degna d'ogni gran ma-
trona per esser cosa molto rara, & molto polita. Et perche io sò che le
gentildonne di questa città ne biancheggiano pur assai; mi sarà gratissi-
mo che mi diciate i modi, che si offeruano.

GIO. BAT. La mia cōsorte cō le donzelle & con le seruitrici, ne ordi-
nano buona somma con piacere, facendo primamēte la liscia più forte
che possono, per metterui dentro le accie, & poi scuote fuori il secondo
giorno le scuotono benissimo, & le pongono in vn'altra netta. Et que-
sto fanno alternatamēte p quindici giorni cioè vn dì, & l'altro nō. Et
come sono diuenute bē molle, vi fanno vn'altra bucata: e nel metterle
nel vaso di legno, detto da noi il foio, da altri mastel o, ò bigonzo, vi ta-
ghano del sapone di mano in mano, scōdo che le pōgono dētro di suo-
lo in suolore poi il dì seguēte, le scuotono di accia in accia, & le distēdo
no sopra 'le assi bē nette al Sole, & la sera le ritornano nel l'istessa liscia
bē chiara & cō l'istesso sapone, facēdo quest' ordine di giorno in giorno
fin che le accie siano diuenute à quella pſettione di biāchezza, che couie-
ne a simili refi biāchissimi. Nō si debbe però mācar di lasciarle accie so-
pra le tauole (suor che quādo si scuotono cō le braccia) e di far loro ogni
dì la bucata perfetta sin' al fine. Et oltra che sapete; che sēdo i refi bē lu-
stri, e molto sottili, si vēdono à i mercātì, che li portano i diuersi paesi, i
trenta,

trēta, & quarāta soldi di nostri l' oncia (come nel vero ve ne sono alcuni di tāta bellezza, e di tāta sottigliezza, che trappassano le sete, poi che stanno al pari de' capelli di donna sottilissimi) sapete anco che se ne spēde in questa città gran quātità nel fare tāta diuersità di opre a cartelle, che solamente i mercātū di Spagna ne leuano à migliaia di scudi; il che è grāssa vtilità: perche vi lauorano dētro le fanciulle, come passano sei anni; nō che quelle di maggior' età, le quali guadagnano i tre i quattro, e scinque soldi de' nostri il giorno, & anco più le ben pratiche. Et però non è marauiglia se questi refi sono in tanta riputatione, che hormai non vi sono se non pochissimi, che facciano lauorare con sete camiscie, & altri pānī sottili di seta, & di rēso: percioche vedono, che le opere fatte di rese, son più durabili, e più uaghe, che quelle di seta, lequale per isperienza fa uedere, che nō pur perde il colore com' è posta in liscia, ò bucata, ma ancora in poco tempo vā in niente; cosa che non occorre al refe biancheggiato, ancor che sia liscia, & fatto lustro al paro della seta. E ben uero, ch'io vi ricordo il modo che vi dissi: il secōdo giorno nel trattato de' lini: che sell' offeruarete, farete anco più facilmete biāchi i refi.

VI. Dapoi che vi restò obligato di questo bel presente mentre che non vi chiedo se non cose senza ordine, vi prego che mi diciate ancora il modo del coltiuare il zaffarano.

GIO. BAT. A piātare le sue cipolette, si vāga il terreno posto all'apricco, e nō troppo magro, ne troppo grasso, e si piātano al principio di Settebre lōtane l'vna dall'altra quattro dita, & si raccolgono i fiori aperti nell' Ottobre ogni mattina e sera fin che fioriscono; i quali scelti prima dalle foglie, si seccano al Sole, accioche il zaffarano si cōserui. Et lascia te q̃lle cipolette così si scoprono dopò S. Martino cō quātita di graspi di vue torchiate, & si cauano al Marzo, dapoi che hau rāno p̃dutti i fiori p̃tre anni; lequali, atte seccar' al Sole, e cōseruate in luogo asciutto, si ripiantino in altro terreno ben' ordinato nel tempo. & al modo detto. Et questo si fa, perche queste cipolette figliuolano tāto di anno in anno che quando non si cauaflero ogni tre anni, nō solo nō fruttarebbono, ma si soffocarebbono di tal sorte, che si distruggerebbono del tutto.

VINC. Quanta vtilità di zaffarano si può cauare à ragion di iugero?

GIO. BAT. Cōsiderando che'l Brecciano val più d'ogn'altro forelliero, sendo in terreno à proposito, e ben coltiutato, nō si deuerebbe cauare meno di quindici, e vinti ducati il iugero. Et questo basta poich'abbia, ragionato assai. Dimane v'aspettarò, e tratta remo di quāto ui sia grato.

VINC. Et io nō fallarò à uenire, per ritrouarui ogn' hora più cortese.

IL FINE DELLA NONA GIORNATA.

*Terrato
della
relicosa
vino.*

LA DECIMA GIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.

Sopra alcuni ricordi pertinenti all'Agricoltura.



SMONTATO che fu M. Vincenzo Maggio il decimo giorno per ragionare (secondo il solito) con M. Gio. Battista Auogadro, un de' suoi erutori lo condusse nella grotticella dou' egli leggeua: la quale, essendo formata di bei lauri, & gelsomini; dopò le loro salutationi solite, si posero a sedere sopra alcune antigaglie di pietra, che vi erano per ornamento. Onde, vedèdo l'Auogadro che'l Maggio era intento al mirare, & considerare la vaghezza & freschezza del luogo, li parse di dire. Perche sia' hora habbiamo parlato delle più importanti cose, che conuengono all'Agricoltura, ho pësato che ragioniamo ancora d'alcuni ricordi necessarij ad ogni padre di famiglia che si diletti di essa. Et però cominciàdo dico, che fra gl'inganni de' gli eccellenti ingannatori, non solamente è di mala sorte quello, che nò è conosciuto per tale dall'huomo ingannato, ma peggior' è quell'altro, che mostra utile, & non mai di danno alcuno. Ho detto questo, percioche uoglio mostraruene alcuni, che usano gli astuti massari uerso de' lor patroni, i quali pochi sono che li conoscano per inganni, anzi ue ne sono pur' assai, che fermamente credono che siano a lor beneficio.

VINC. Perche fu sempre cosa buona l'imparare le cose gioueuoli, mi farà di gran contento se uoi mi scoprirete tali inganni.

GIO. BAT. Quantunque io vi dicessi il secondo giorno, che i buoni massari (per l'ordinario) sogliono seminar nelle buone possessioni sessanta iugeri di frumento, & segala per cento, col fare le colle di otto, & di dieci solechi l'vna, & trarli quarte sei per iugero di bella semenza: nò di meno replico quello, che fa il perfido massaro, il quale non resta di promettere

*Dàno del
patro: &
uò del mas
saro.*

mettere il medesimo, diuifando però nell'animo suo di far talmente q̃l la seminata, che se ben sarà in misura i sessanti iugeri, per far le colle solamente di quattro solchi, & non darli più di quattro quarte di semenza per iugero: il patrone, pensando di raccogliere le nonāta, & cento some di biada, come gli daua il massaro passato, à pena ne raccoglie sessanta. Onde p̃ non conoscer che quel dāno, puene da i tāti solchi maestrali fatti di più dell'ordinario, & molto larghi, non osa lamētarsi per heuer veduto, che le biade erano insufficientemente spesse. Nè per questo patisce quel massaro, per raccogliere secondo le sue fatiche, & la semēza sparsa.

VINC. Non è d'hauer compassione à simili huomini, percioche douerebbono aprire gli occhi: ma si bene quādo occorre questo alle donne vedoue, ouero à i poueri pupilli.

GIO. BAT. Che diremo poi di quegli instabili, & vagabondi massari che non possono stare appresso de' patroni se non poco tempo? Iquali, auuēga che nō dicano palesemēte dopò S. Martino volerli partir l'anno seguente; tuttauia mostrano la loro intētionē quādo ordinano le viti al Gennaio, ò al Febraio: percioche nō le cōciano, secondo il solito: ma scaluādo gli opij, o altri arbori, li tagliano, che alle volte nō vi restano rami per rompere i nuoui palmiti, che vāno tirati l'anno seguente. Et questo fanno per hauere vn poco più legna, nō hauēdo discretione al tāto dāno, che patisce il pouero vignale. Senza che per contrario, non castrano le viti, nè vi fanno speroni, che ui uorrebbono per produr nuoui maderi per far dell'vua l'anno seguente: anzi che ui lasciano il doppio legname, accioche producano per quell'anno frutto assai, non curādosi se ben l'altro anno uegnente habbiano da produrne poca somma.

VIN. Tanto più sono ciechi quei patroni quanto, che commendando simili massari, sper uedere i maderi carichi di uua più del solito: non s'aueggono che quelle viti patiranno grandemente innanzi che siano ridutte al loro stato consueto.

GIO. BAT. Vn'altro dāno oprano i sagaci massari uerso de' patroni, quādo sono p̃ partirsi da loro, che nō pure nō colmano il pagliaro secondo il solito, ma cōsumano tutta quella paglia innāzi che finiscano di seminare le biade: ponēdola abōdantemente sotto a gli animali, & nelle pozze de' letami. Onde se que' patroni cōsiderassero che quel letame fatto in acqua è sempre di poco ualore, e che ui cōuerà cōprar dell'altra paglia, o strame p̃ far letto à quelli de' nuoui massari, nō cōporterebbono un tāto interesse, anzi che gli obligarebbono ad ordinare benissimo i pagliari, & a nō porre mai paglia, ò altro strame nelle dette pozze, o fosse. Nō facēdoli mai buon q̃l che dicono, che mescolādo q̃sto letame cattiuo con quel buono de' gli animali, che tutto diuen nuquo, per esser

*Danno del
patrone, o
utile del
massaro.*

*Dāno del
patrone, o
utile del
massaro.*

N questa

questa cosa simile all'altre lor sofisticarie, come auiene quando pongono le lasagne in più piatti, & nõ hauẽdo formaggio p'coprirne solamẽte la metà, bẽche tritino altrotãto pane, & lo mescolino p' supplimẽto: vorrei sapere, se per hauer coperto quei piatti di questa mistura, accrescono la quãtità, & virtù prima del formagio. Il simil possiamo dire, che non aggiugẽdo essi altro sterco di q̃l ch'era nel vero letame, che p'mescolaru i q̃st'altro fatto in acqua, nõ si guadagna, se nõ la quãtità, ma nõ già tãta vtilità, quãt'è la valuta di tal paglia, ò altro strame decipati vanamẽte.

VINC. Quanto più è chiaro questo che dite, tãto più si mostrano ignoranti tai patroni, che comportano simili inganni.

*Dãno grã
de del pa-
trone con
uigile del
massaro.*

GIO. BAT. Non è da tacere vn'altro dãno grande, ilquale nõ è conosciuto da molti patroni danneggiati da quei massari, che son'obligati a cõdur q̃lle paglie, ò altri strami cõprati per li patroni a lire cinque più volte, & anco sei il carro per far letto a gli armẽti. Onde, vèdendo quei massari che costano a loro solamente la cõdutta, ne mettono sotto sempre buona somma, dicẽdo fra se medesimi. Facciamo del letame in quãtità che ci beneficia assai, ancorche in tutto nõ dicono il vero, & ne costa vn niẽte a rispetto di quel, che costa a i patroni. Et tãto più possono di questo quanto che lo pògono nelle seminate che zappano, & che (p' l'ordinario) hann' i dui terzi di quei frutti. Che se tai patroni cõsiderasse ro, che la terza parte del letame che all' hora li tocca (per hauer solamẽte di tre sowe vna) li viene più d'vn ducato, & mezo il carro, io sò certissimo, che nõ lodarebbono quei massari di questa astutia; ma diuenirebbono diligenti non lasciando poner sotto a gli animali, se non quel tanto strame che fusse necessario. Percioche, facẽdo letto superflumẽte, quella superfluità rẽde semper assai mãco vtile, di quello, che è il costo. Per tãto ciascun patronẽ dourebbe far curar' almeno due volte le stalle ogni settimana, & specialmente quãdo gli animali vi stãno tutto il giorno con la notte; atteso che starebbono più netti; & spẽderebbe mãco paglia, ò altro strame. Et tãto più si dourebbe obseruare questo buon ordine, quando che quegli strami non sono necessarij principalmẽte per ingrassar' i campi, ma sono bene necessarij simili per li bestiami: si per riposare sopra, come anco pche ci martirebbono nel loro sterco, ilquale (come ho detto) è quel solo che veramente ingrassa i cãpi. Ma seguendo gl'inganni fatti a i patroni, dico che alcuni massari danneggiano quãdo mietono le biade: percioche pattuiscono coi lauoratori, che in cambio della lor mercede habbiano vna persona, & due che raccogliano le spiche che cadono in terra, & che a posta fan cadere; di modo che guadagnano il doppio, & più ancora. Et bẽche q̃sto sia più dãno a lor massari, che se pagassero quei mietitori a giornata, nondimeno li pare po-

*Dãno del
patrone, &
in parte
del massa-
ro.*

co

co costo, poi che la metà di quel danno è anco del patrone.

VIN. Nō solamente tai massari fanno questo, ma peggio è, che anco i buoni, & cattivi nel raccogliere tutti gli altri grani, & nel uendimare le vae, danno a sacco à i lauoratori ogni cosa per non pagarli à danari, & per essere il danno comune col patrone.

GIO. BAT. Danneggiano i massari i lor patroni, & se medesimi che son' obligati à carrettare, e trainare nelle possessioni ogni anno gli otto, & più giorni con due, ò più carrette, e traine, percioche non tanto fanno questo ne i giorni di Santa Lucia fin' al Natale (per esser' i più corti di di tutto l'anno) ma ancora cominciano a lauorar dopo terza, & si partono subito ch'è passato vespro. E però i patroni doureb' obligarli a questo come han finito di seminare le biade: conciosia che (avendo à quel tēpo) maturerebbono anco quei terreni nel grā freddo; cosa che nō maturano così, rompendoli al Gennaio, ò al Febraio (come si per l'ordinario) per seminarli i marzuoli.

VIN. Sarebbe cosa buona che i patroni obligassero i massari con pena à questi capitoli, che son' utili all'vna, & l'altra parte, & lasciar quelli che solamente tendono à beneficio loro, & à danno de' massari.

GIO. BAT. Vn'altro ingāno vogliui parimente dire, che s'ano molti massari à i lor patroni quādo adacquano i terreni per far nascere le cattive herbe innanzi che vi seminano i migli. La qual cosa, si come apporta in parte beneficio à quei massari (stando che non spendono la terza parte nel farli zappare) così nō solo patiscono i detti patroni, p' pro fondarsi in parte la grassa di quei campi, ma restano etian dio danneggiati più ne i frumenti, che dappoi raccolgono.

VIN. Questa è ben' vna gherminella da pochissimi conosciuta. Auuenga che farebbono meglio tai massari a spēder di più nel zappar quei migli, che rouinar simili terreni cō acqua non necessaria, poiche anco essi patiscono così ne i migli, come ne i frumenti.

GIO. BAT. Medesimamente danneggiano i patroni, & se medesimi quei massari che letamano le uiti, accioche vengano talmente morbide, che non habbiano cagione di zappare. Onde per morbidar troppo i loro palmiti producono manco vua, & il vino, non così buono, che con difficoltà può durare. Che se le zappassero almeno quattro, o cinque volte benissimo ogni anno, cominciando al principio di Marzo fin' al Settembre, & poi colmarle all' Ottobre; non solamente raccoglierebbono maggior copia d'vua, & buona; ma ancora il vino sarebbe sempre migliore, & si conseruerebbe più facilmente.

VIN. Questa cosa non è mai da comportare, si perche si guadagna quel letame che conuien maggiormēte alle seminate: & si anco perche

si raccoglie più quantità di vino, se le braccia fanno il debito, come ha-
uete detto.

*Dico del
patrone,
& del mas-
saro.* GIO. BAT. Parimente danneggiano i negligenti massari i loro patroni,
& se medesimi, quando tardano ad ordinar le viti, a seminar i grani, a se-
gar i prati, a tagliar le biade, a sterpar i lini, a zappar i miglie, a far altre
cose simili. Et però quei patroni dourebbono sollecitarli; percioche (co-
me ho anco detto) non si può pentar il danno, che più volte segue per
tardare da un tempo all'altro, da vn sol giorno all'altro.

VIN. Ancora questo ricordo è molto necessario, poiche in questo
consiste tutta la uera coltiuatione.

*Che mai i
patroni non
credano a
i massari,
se non sono
più che da
bene.* GIO. AT. Vn sol ricordo importantissimo dico ancora, che mai i pa-
troni non si fidino de' lor massari (& massimamente quando propongo
no qualche nouita) percioche quasi tutti dicono quel tanto, che possa re-
der vtilità a loro. Et però tanto più andrāno ben le cose de' patroni, quā-
to ch'essi con diligentia intenderanno, & vederanno i casi loro.

VIN. Si come questo ricordo è anco molto necessario, così saranno
auuenturati coloro che lo metteranno alla pratica.

*Che non si
faccia spe-
sa, se l'usu-
lità non è
maggiore,
& che al-
te volte lo
spender po-
co, rende
più, che lo
spender af-
fai.* GIO. BAT. Dopo che habbiamo detto a bastanza de' massari, è bene
che parliamo anco d'altri ricordi vtili. Et però dico ch'ogni Agricoltore
sia prudēte a non far mai cosa alcuna, se prima nō vede esser più l'vtili-
tā, che la spesa, & s'ingegni a far di quelle cose, che con lo spender poco
giouino più, che con lo spender assai. Come per esempio m'è occorso al
presente nel far otto vetriate in questa mia habitatione. Che essendone
fatte tre con ducēto occhi comuni l'vna, che costarono vinti quattro soldi
di il cēto; feci poi l'altre cinque della medesima forma con gli occhi più
grandi, che costorno vintiotto, i quali supplirono con cēto e vintiotto
l'vna, quanto fecero i ducento. Di maniera che cō cinque soldi che spen-
dei di più, guadagni per vetriata settanta doi occhi, che mi farebbono
costati (cō la fattura, & piōbo) settanta doi carātani, che fanno cinquanta
quattro soldi. Cosa in vero molto notanda per lo più vtile, per la più
bellezza, e per la più luce ch'essi rendono de gli altri mezzani.

VIN. Quali cose hauete voi dette nell' Agricoltura che siano simili a l-
costar poco, & di maggior vtilità?

GIO. BAT. Parimente vi dissi, che ad arar bene, tanto basta vn paio
di buoi, & vn huomo (arando con ragione) quanto con quattro buoi, &
dui homini, come per l'ordinario si fa.

Poi vi dissi dell'vtilità grāde che si haurebbe nel seminar le biade cō
manco grani, & che se ne raccoglierebbono più del solito, quando si fa
cessero quelle fatture medesime, che si fan nel seminar i lini.

Ancora dissi, che si raccoglierebbono più migli, di quel che si fa, quā-
do

do si zappassero subito, che si veggono fuor di terra, & non tardare a zapparli fin che son diuenuti alti, per bisognarui anco maggiore spesa.

Disse parimète del letame accòpagnato con la poluere raccolta per le strade nel gran caldo, ilquale costa manco del puro, & fa produr'a i prati assai più herba. Senza che dando solamente quella come sarebbe vna palata per gamba di vite, le gioua più che non fa il letame puro, il quale è di maggior pretio. & fa che quel vino resta di minor bontà.

Io vi potrei dir' ancora de gli altri essempli circa ciò (perche nò miro mai ad altro che ridur le cose della mia Agricoltura a quella minore spesa, & a quel maggior vtile che sia possibile) ma per hauerne dotti à bastanza, dico che ogni Agricoltore non solamente debbe esser intento sempre a conoscer bene la natura de' terreni (come più volte ho replicato) & darli quel tanto, ch'essi appetiscono. ma anco non può esser eccellente s'egli non mira di continuo con quai modi può hauer maggior beneficio col manco spendere, & con minor fatica.

VINC. Veramente, se fussero offeruate queste due cose (come fate voi) si arricchirebbono molto gli Agricoltori, & si beneficerebbe anco assai più il mondo, di quel che vien fatto.

GIO. BAT. Hora si come dissi del còprare, & trattare i buoi, & caual li, ricordo parimète che l' Agricoltore sia liberale nel tener qualche bue ò cauallo più tosto di più, che di máco, accioche egli possa restaurar q' gli altri, che alle volte vi si ammalano, ò si stàcano; non mancàdo etiàdio a càbiarli innanzi che s'inueccchino, o che vengano di poco valore.

*Trattato
della cura
de' buoi, et
della fal-
la,*

Poi sia diligète nel veder se vn bue è a proposito per tirar cò l'altro; percioche essendone vno, o più piccolo, ò più debole, o più pigro dell'altro non pur il compagno porterà sempre maggior peto, ma andando tal fatica in lungo, farà sforzato a crepare, o giutar si a terra.

Ancora è bene ch'ei vegga, se tal hor vn bue pòte l'altro, & massimamente quādo mājano insieme; & conoscèdo questo, che gli proueda subito, accioche nò patisca tal lūète, che in pochi giorni vèga al fine.

Appresso lodo, che vegga se l' giogo, o ruote, ò timone, o altre cose offendono i buoi, che li proueda quāto più tosto può, accioche quel patir non sia con danno suo. Non mancando parimente a veder se qualche vn pate nell'andar fra le pietre, per hauer i piedi molli, che lo faccia ferrar' innanzi che l'adopere: perche altrimenti si potrebbe inzoppare, ò stroppiare per qualche tempo.

Non meno lodo, che l' detto Agricoltore faccia portar'a i buoi (mentre che lauorano) le coperte di tela; percioche sempre vi gioueranno nelle piogge, ne i freddi, & ne gli altri mali tempi: ma anco ne i caldi, & fastidiosi mosche, per lequali li faccia portar non meno i cordarelli

e gli occhi come si costumano, & il caua grauo legato al muso, quando lauorano doue sia herba, o'altra cosa verde, & specialmente quando si pascono solamente di fieno.

Vn'altra cosa importate voglio dir'ancora, ch'egli stia, & faccia stare il bisfolco, ouer il bouaro la notte sèpre appressi a gli animali, accioche nò siano rubbati, o che slegandosi non s'offendano tra loro, o per altre disgratie, come più volte occorre. Tenede non meno chiudate la stalla, & bene scopata; non lasciando pender giù dal solaro parte alcuna di fieno, o d'altro strame, accioche nò vi si attaccchi il fuoco; come più volte s'è veduto abbrasciare gran quantità di strami; di calamenti, di robbe, di armenti con le persone insieme.

VIN. Per vna volta che s'è veduto coral disgratia, io mi marauiglio che non occorran più assai in quelle stalle, che sono talmente basse de' solari che si toccano con la testa.

De' canal
li.

GIO. BAT. Pochea che habbiamo detto quãto importa hauer buona cura de' buoi, è bene che parliamo anco de' caualli, & caualle. Et però dico, che nel cõpra li si piglino giouani, & bẽ qualificati di statura per l'Agricoltura nell'ercicare, & carrettare, per esser più agili, & più utili in simili cose, che sono i buoi, & oltra che sono più commodi per caualcare, & portare presto cose assai da vn luogo all'altro, & che costano mæco danari, & di minbre spesa, si possono anco far pascolare d'ogni tempo sèza sospetto che si gâtino, come facilmente fanno i buoi, quando mangiano l'herbe tenere. E bẽ vero che bisogna hauerli rispetto nel farli sudare, p' lasciarli raffreddare sèza farli passeggiare; o metterli de' panni adosso; perche altramente diuengono bolli. Oltra che bisogna vederli spesso uolte se sono mal ferrati, & prouederli subito: percioche mancando di questo s'inzopparebbono nel faticarli; & starebbono su la stalla per qualche tempo: Non mancandoli medesimamente a proueder quando le selle, & bastine, ouer rotiane gli noiano.

Vna. Perche il primo giorno voi mi diceste, ch'io comprassi buoi di meza sorte, & taceste le qualita che debbono hauerli, vi prego, che hora le narriate.

Come vo-
gliano esse-
re li buoi,

GIO. BAT. Primamente dico, che vsiate ogni diligẽtia per hauerne de' buoni, percioche nò mangiano più di quel che fann' i tristi. Et potrete credet che siano per voi quando sono di conueniente età, grossi d'os si ben piantati con le giogaglie pendenti sin' alle ginocchia, & che habbiano il petto largo, le spalle grandi, le groppe tonde, i fianchi lunghi, le gambe sode, le vnghie dure, le corna alte, le orecchie pelose, le labranelle, & che sono di pelo rosso, o fosco, il quale non sia troppo lungo, & molle nel toccarlo, ma con pelle grossa, & pastosa. Auuertendo che nò

siano

fiano, morbidi di coppa, perche sempre l'hanno ammalata; & massimamente quando nel satiarli li pious adosso.

Vn. Desidero ancora, che mi diciate la sorte de cani, che io debba tenere per la custodia del cortile, & specialmente per lo tempo della notte.

Gio. Bat. Vi essorto che teniate vn cane, ò dui massini, iquali siano grandi, pelosi, grossi di testa, di gabe, di schiena, & di tutta la vita, e che siano ancora animosi, feroci, & terribili di voce, & più tosto neri, ò scuri, che di pelo bianco. ò berettino. Percioche, si come i pecorari, & i bergamini li tengono sempre bianchi, accioche siano conosciuti da i patroni, quando di notte combattono co i lupi, perche se fussero di pelo scuro, essendo soccorsi da loro, facilmente sarebbono feriti in fallo con le balestre, ò archi, ò co le altre arme, che adoperano p amazzar sin il fiero; così per cotrario vogliono esser scurini i cortili, accioche, entràdoui i ladri, ò nemici, per non poterli bẽ vedere, habbiano paura d'esser morsi cari. Ma lodo che si tẽgano di giorno incatenati cõ slegar li quãdo si fa notte: si perche non moriscano le genti, che di giorno entrano nel cortile, come anco che (stando alla catena) diuengano ogn'hora più feroci.

Vn. Con quali cose si possono mantenere questi cani grandi senza darli più buono per esser più tosto cibo per le creature humane, che per le irrationali?

Gio. Bat. Si vi può dar de pannello di linoso mescolato col brodo di cucina, ò di quell altro cauato dal late, detto da altri siero: ma meglio è vna libra di pannello di scuo, ò poco più per cane al giorno, il quale (ancorchẽ sia del migliore) co la poco più del detto di linoso. Vero è, che non essendo carestia, vi si può dar del pane di semola, mescolato con qualche poco di farina grossa, detta da noi farinello.

Vn. Io mi marauiglio che i cani così grandi de' malghesi, & pecorari siano tanto grassi, non pascendosi d'altro, che di quel brodo vltimo di latte, come haueuo detto.

Gio. Bat. Sicome ho detto de' cani, che sono così necessarij a gli Agricoltori, così ci resta che parliamo de' gatti, che sono tanto vtili per li porci che abbondano nei fienti, & altri strami: & massimamente al tẽpo del verno nei fenili, & casamenti prossimi, o che sono nella possessioni. Percioche, non haueudone, sono così i grani, i drappi, tele, grassine, & altre cose necessarie all'Agricoltura: & bisogna mentre che si mangia, o si dorme, star sempre co i bastoni in mano, per darli a chi.

Vn. Dapoi che son chiaro de gli animali, per conto dell'Agricoltura, aspetto che mi diciate anco le sorti de gli stromenti, che vi vogliono.

Gio. Bat. Primamente vi bisogna vn carro, & più secõdo la posses-

Del tenere i cani.

De' gatti.

*Trattato
de gli stro-
menti neces-
sarij all'a-
gricoltura-
9a.*

sione, iquali sijno di mediocre grandezza, & agili nell'andare, ben fatti, di legno buono, & ben cerchiate le ruote: perche vāno più facilmente, che ferrate di pezzi, & co i chiodi grādi capelluti, & si conseruano più lungo tempo forti, & vnite, senza farui'altra spesa. Lequali siano alte dinanzi non meno di oncie vintiuna, ò vintidue: & quelle di dietro vintisei: perciocche il carro vā con più facilità, che se sono d'una medesima altezza, come v'sano gli Agricoltori delle montagne: perche se fossero altrimenti, nel montare, & nel discendere, farebbono di maggior fatica, & di scommodo à gli animali che le tirano.

Poi sia fatto ogni carro talmente, che si possa far lūgo, & corto secondo il bisogno delle robbe che pongono sopra, & che l'abbia vn paio di scale lunghe con li scalini solamēte, per meglio condur i fienili, i lini, eoue, stoppie, & altre cose si mili: hauendone ancor vn'altro paio più corte coperte d'assi accioche siano potēti per condurre biade, vini, legne, pietre, & altre cose di molto peso: Et che tutte habbiano la catena dināzi per legarle; accioche non carichino le ronghe doue si appoggiano, come farebbono quando fussero slegate.

Si habbia ancora vna carretta da cauali, che sia leggiera con le scale di scalini spessi, & le ruote medesimamente cerchiate di ferro, & che quelle di dietro siano più alte dell'altre, non meno di oncie quattro, accioche i cauali la tirino più facilmente: Con la quale si può condur le robbe intorno senza molestar i buoi, per nō esser così agili à carregar di lontano, come sono per arar i campi.

Appresso si habbia due carrette almeno, atte à carrettar la terra per coniar i campi, & che ogn' vno sia più tosto per vn cauallo, che per vn paio di buoi, & c' habbiano le ruote alte, leggiere, & bē cerchiate: perche si fa maggior opra, che non si fa col buoi, & con le ruote basse.

Similmente lodo che si habbia vna trina ben ferrata dinanzi, & cō le sue catene, che van attaccate à i buoi, perciocche si conduce in un giorno più terra mossa, che nō si fa con tre, ò quattro carrette, & specialmēte quando non vā più di otto, ò dieci cauezzi.

Parimente si habbia tre, ò quattro carriole da mano, per cōdur quelle cose che non si possono co i carri, ò carrette così commodamente, le quali siano ben fatte, & ben cerchiate di ferro le lor ruotelle.

Ricordo poi che non si falli à cōseruare questi carri, carrette, carriole, & traine dal uēto, dal Sole, & dalle pioggie; perciocche mancando à questo, durarebbono poco tempo.

VINE. Si come i detti stromenti sono sempre vtili, così ui prego che mi diciate anco, come voglion'esser gli aratri, i volmeri, & gli erpici per esser tutti stromenti importantissimi all'Agricoltura.

G101

GIO. BAT. L'aratro vuol esser talmente bẽ fatto, che nell'arare, il bisfolco non sia offeso nel tenerlo; & nel far arature giuste. Et però bisogna che le manizze siano fatte, & poste dẽtro con ragione, & che siano lunghe non meno di trenta oncie l'una; & l'aratro vintidue, ò più tosto vi nitire, sin vintiquattro; Cioè quella parte chiamata dentale, che va sopra terra; & che si fissa nel vomero; facendo l'asse più lunga di quello, almeno vn'oncia, acciò che ella riuolga meglio la terra. Et a questo modo non affatica tanto i buoi, come se fusse corto; & massimamente se'l vomero è lungo oncie vndici, sin dodici o ltra l'orettonie, & largo appressò di quelle non più di sette. Et però si guadagnano grandemente quegli Agricoltori che arano con gli aratri corti; & il vomero largo; sì perche quanto più è largo, tanto più carica i buoi per la più tosta terra ch'egli apprende di cõtinuo; come ancora perche essendo l'aratro corto, è forza che l'asse sia anco corta, laquale assai più carica i buoi, p'andar maggiormente a trauerso, che non fa quando è lunga al modo detto. Si che se l'aratro è fornito, come ho diuisato, facilmente entra nella terra, & fonda, & taglia quanto vi uol il bisfolco; & non vi bisogna i due, & tre paio di buoi, come vi fa la maggior parte de' contadini con grã danno loro.

VIN. Adunque, se questo è vero vi ingannano ancor infiniti huomini, che commendano quegli Agricoltori, che pongono quattro, & sei buoi all'aratro, credendo che coltiuano meglio, che se ne mettessero solamente due?

GIO. BAT. Non è dubbio, che sì come non si debbe arare se non con vn paio di buoi à proposito; perciò che volendo il bisfolco affondar l'aratro (come debbe far) è anco sforzato à pigliar di volta i volta tãta poca terra, che quegli animali nõ siano caricati più delle lor forze: così pigliã done troppo, non pur si fa superflua mente la spesa di tanti buoi (come ho detto) ma anco si arã ogni cãpo sempre malissimo; Parlando però solo di quei tai terreni, che sono à proposito di poter far questo; & non d'alcuni altri speciali, i quali, per esser duri, ò crolli, ò troppo ghiaiosi vi vogliono ancor i quattro buoi, benchè se ne pigli ogni volta poca parte. Ma parlando a coloro che fanno questa vana spesa nell'arare grossa mète sette, & otto pertiche di terra al giorno: dico che volẽdo pur arar ne tanta somma, è meglio ch'ogni paio di buoi, & huomo habbiano un'altro, perche arando tre, ò quattro pertiche per aratro, suppliscono à tutte le dette, & tagliano minuta quella terra.

VIN. Lasciandoui quel che potrei dire à corroboratione di questa marauiglia conosciuta se non da pochissimi: vorrei saper ancora la cagion che moue alcuni nostri Agricoltori ad usarli pertegeati; & non gli aratri al modo nostro.

GIO.

GIO. BAT. Certo è, che l'aratro è migliore strumento, che'l pertegato, & ogni altro imodello simile. Nè bisogna dire, che'l ptegato sia buono per arare, perche sia simile all'aratro di manicare, di dentale, di asse, & di vomer anzi per esser di simile in comodi, in vtilità, & in potenza, è inferiore a l'asche, che ha uel l'aratro le ruote, il bisfolco, lo go. uerna con minor fatica all'aratro, che non può fare il pertegato, il qual bisogna esser gouernato pigraza di braccia, oietta che l'aratro è più vtile & più potente per portare più lig o numero, & per ficcarlo, di affondarlo maggiormente del trare. Ma l'hor obbro che l' pertegato, & il rouersa te topo di minor fatica a bogni perche portano minor vomeri, & non han ruote, & che li conchi uo di più peso. I quali sonu fatti solamente da queglii Agricoltori che hanno i buoi piccioli, deboli, & terreni leggieri, & la dino. Poi il pertegato è anco di si simile all'aratro nella butra, onde p nò ha uer uincolo per attaccarlo al uincolo del giogo, bisogna che la sia d'una taglia no men di otto braccia, & quella dell'aratro basta esser di que, dopo più aceto che supplisca il uincolo, che va attaca to al uincolo delle ruote, & al detto coniglio. Le quali siano fatte con ragione dell'altezza, & nel ferrarle attomo con fornile di catena, che legarla butra col ferro, doue sono poste dentro.

V. no. Lodate voi l'arare coi rouersori, che ordinariamente usano i Cremonesi, Sonaueschi, Cremafchi, & altri paesi.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che si ara con più facilità col rouersore, che col altro si cometo simile, come si ha uel no ha ruote, & porta picciol uincolo: ma è di maggior fatica al bisfolco per tener la sua lig a magrezza saldamente co le mani. Verrà, che voi farete ben'atenerne vno come faceua antorio, per cio che a prima, & cauerete i fili delle viti alla prima uera, & anco le colmarete all'autunno, seza offederle, come fa l'aratro quando nò ha la coruana, che copra il capo dell'ascello delle sue ruote, doue che roperete la prima uolta quei terreni, che sono molto durati, fatto che si fica d'entro co facilità per lo bisfolco, che gouerna quella sua magrezza con tal destrezza che frange, & spezza ogni altro terreno, & d'vno. Considerando quidno sia di grah còtento il sapere le diuerse usanze intorno a questa professione, mi piacerebbe che ogni Agricoltore ingenuoso andasse almeno per tutta Italia a veder quelle, che sono migliori delle nostre per introdurle pur in questo famoso paese.

GIO. BAT. Non solamente mi piacerebbe questo, ma vorrei ancora che ciascuno Agricoltore s'ingegnasse a trouare delle inuentioni vtili, come lodate, che se ne offeruasse vna: facendo i vomeri del più fino acciaio, che sia, per cio che sarebbe d'altra vtilità, che non sarebbe quel poco più di costo. Et questo veggo nel mio lauorerio, per volerui almeno

dui

dul vomer all'anno d'acciaio non buono, che non costano accomodate
nel Parato non men di soldi ottanta, & poi a farli aguzzare (miliare
quando i terreni sono duri per eccessu caldo) almeno soltanta, per
che li vuole ogni volta vn soldo. Et per tanto ho deliberato di farli far
d'acciaio più fino che possi trovare: perche son certo che mi durerà
no il doppio, & che non spenderò nell'aguzzarli più di dieci soldi, sen-
za che non s'attacchino tanti buoi, per attaccarli alla terra, come fa
gli altri trini per tassar questi lucidi, come d'argento fino. *beno; i trini*

VINE. Pocheia che mi ha uoto di harlo di ghazanz, & di vomer, & di
questa si uile in ditione, a spatio che mi par diate, anco de gli erpici co-
me vi ho richiesto. *beno; i trini*

GIO. BAR. Veramente che questi diromentino sono men necessari
de gli altri detti per meglio coltivate idampi. Conto dice il Prouerbio.
No maco gioua il ben erpicare la terra, e il dromentino, di questi che
fa il bene a farla quando è mal erpicata. Et per d'ogni aggricoltore doue
tebbe harer d'ogni sorta di buon legno, bñ fatti, ben strati, & ben forati
di denti: & che uno fusse grande, & grosso, & co i denti lunghi per me-
glio rompere, e tirare ogni tercello, per tanto quando giungono sotto
de massimamente quando è attaccato a due cauallo, o caualaglia, & di
con l'harer sopra de legnami piccioli, & cheli bifolco, o altro huomo vi
sta sopra nell'andar su, & giù, & a trauefor. Poi circa all'altro erpice
bico che vuol esser più leggero, & con denti corti (pur di ferro) per er-
picare innanzi al seminare i grani. & subito ancora, per esser più com-
modo del grande nell'erpicare su, & giù, & a trauefor (se tanto si può
fare) fin che siano ben coperti. Oltre che gli è migliore per separar
quei grani, & non ridarli a mucchi, come farebbe il grande. *Come do
no esser
gli erpici.
Prouerbio.*

VINE. Di qual modello, & misura debbono esser questi erpici?

GIO. BAR. Si fanno lunghi quattro braccia, sin quattro, & mezo, tre
leggi quadri coi trauefor, & si pongono dentro dieci, o undeci denti di
ferro per legno, lontani vn dall'altro per drittura, quattro oncie, &
meza, & che saltando anco giustamente le linee, i denti buttano in
terra solamente vn'oncia, & meza per riga, secondo che va l'erpice: &
a questo modo egli erpica benissimo. *beno; i trini*

Poi si deuè harer ancora vn erpice, & senza denti, e resista a tra-
uerso di vimini spessi, & grossi come val d'ito, & che quant'uno di dietro
le cime circa vn braccio, & accio che si possa spiantare la semenza del li-
no, & calcare benissimo quella del miglio. Laquale, come non si ado-
pra, sia attaccata in luogo alto, per seruirne anco de gli altri anni.

VINE. Qual modo vi par migliore a trifogliare i prau, senza solchi
macstrali (come alcuni fanno) o alla vfanza della maggior parte?

GIO.

ist. **GRO. BAT.** *Il modo il seminare il trifoglio: nei terreni senza solchi, & massime quando sono mossi sette volte in quattro arature, come fanno gli Agricoltori di Rouado, & di Cuccalio.*

VIN. Chiaritemi vi prego: comè si può far questo?

GRO. BAT. Essendo (per esempio) vignato quel terreno, cominciano a fare il colmo in mezzo della piana cò l'aratro, & poi di mano in mano arano da ogni lato, fin che sono giùti a i detti fili, senza farvi solchi ma strali; onde quella piana resta come se fosse vna sola colla, & erpicano da poi sù, et giù, et per trauerso tante volte, quante vègono trito benissimo quel terreno. Poi passati quindici, ò vinti giorni, l'arano doppiamète, facendo il primo solco appresso al filo delle viti nell'andare in fusò il volgono adosso il terreno, come farebbe verso Oriente, poi venèdo in giufo cò l'aratro fra il detto solco, & filo lo riuolgono verso Occidente: Et fatto questo, prèdono dell'altro terreno segùete al medesimo solco fatto, e ribattuto (andando pure in fusò con l'aratro), lo volgono anco da Oriente verso il detto aratro, & come sono in capo (ritornando in giufo) lo riuolgono medesimamète verso Occidète. Et a questo modo arano di mano in mano, volgèdo, e riuolgendo ogni aratura, sino c'hanno finito tutta quella terra che vogliono pratere. Et l'istesso fanno nell'arare a trauerso la terza volta, et anco la quarta sù, & giù quado seminano il frumento, ò segala. Erpicando etià di sù, & giù, & a trauerso benissimo sempre c'hàno arato, & seminato. Seminadoui poi alla Primavera il trifoglio, il qual nasce facilmente, & viene bellissimo.

VIN. Non solamente non è marauiglia se in quei piani mai non fallano i frumenti, ò segale, & meno i trifogli: ma ancora se questo modo di arare, & di erpicare trapassa quello della vanga.

GRO. BAT. Seguèdo pure i ricordi utili dico che ciascun' Agricoltore habbia dui ritoli gradi, e di legno greue, accioche possa far bene suor le biade con un caual per ritolo; ma meglio è il carriolo cò quattro ritoli con dui caualli, per andar più veloci, e tirar fuori più facilmente i grani.

Ancora dico che l'habbia una benaccia, e più, secondo l'vua che raccoglie, laquale sia gràde, e d'assi a proposito, per condur l'vua a casa, & a i torcoli: hauendo anco vn benaccietto lungo braccia cinque in circa per euaare, e tramutare i vini, & seruirsene fra l'anno in altre cose.

Appresso ch'egli habbia delle tunc, ò tinacci gradi: e più tosto di più, che di manco, lequali siano forti di legname, & cerchiare più tosto di ferro, che di legno. Sapendo anco che quanto più somma d'vua, & vi no bollono in fieme, tanto più si purifica, & diuen più potente. Ma meglio sono i tinacci quadri, sì perche tengono più quantità d'vua & manco luogo de gli altri: & sì anco, perche quando si vogliono adoperare

non

*Quel che
seruano
quei da Ro
uato nel
faro ipra.*

*che si
con
dono
colle*

*Che si ten
gano dui
ritoli per
far suor le
biade, &
ch'è me
glia il car
riolo.*

*Che si hab
bia una lu
naccia per
euaare, &
vini.*

*Ch'è più
di quadri
sono mi
lliori de
gli altri.*

non gli occorre cerchi di ferro, ò di legno ma solamente dar sopra i cògni che stanno ne i trauer si: per li quali stringono benissimo.

VIN. Dapoi che voi lodate questi quadri, che costano assai, & che vi vuol grand'arte à farli bene, non sarebbe meglio farli di quadrelli murati con calcina, poiche costarebbono manco, & non accaderebbe farui altro che nettarli bene al tempo della uendemia?

GIO. BAT. Sarebbono buoni questi quando i vini non vi venissero più deboli, & di minor colore che nò fan' in quei di legno. Et questo è cosa credibile: percioche i vini non bollono così ne i vasi di terra (per esser freddi) come fann' in quei di legno; che sono per natura caldi. E bẽ vero, che chi li fodrasse benissimo d'assi di dentro, bollirebbono poi cò facilità; oltra che farebbono molto còmodi; perche se ne potrebbero far più numero insieme co i tauolati d'vn quadrello tra l'un, & l'altro.

Dico ancora che l'Agricoltore habbia etandio in copia botte grãdi, mezane, & picciole, lequali siano buone, & ben cerchiare; vedẽdo ogni sera quelle che hã dentro vino, se gocciano, ò se patiscono per altra cosa. Ma non raccogliendo grã quantità di vini, è ben'hauer le botte solamente d'un carro; perche oltra che sono commodi nel maneggiare, & che vi si può tener più sorti di vino, non si patisce ne an che tanto quando si guastano, quanto si fa in quelle di quattro, ò di più carri.

Similmẽte ch'egli sia non fur copioso di gerle, togli, barili, bottaci, fiaschi, & fiaschette per seruirsene d'ogni tẽpo; ma ancora che l'habbia vna statera grande per pesar' i fieni, & altre cose grosse, hauendone ancora vna mezana, & vna bilancia, & che siano sempre giuste: Hauendo non meno vna mazza per tagliare commodamente i detti fieni.

Ancora che l'habbia vna quarta, & vn copo più tosto di ferro, che di legno per misurar' i grani, & altre cose: Hauendo nò meno vn cauezzo tondo di braccia sei, il quale sia imbroccato, & con le vere d'ottone, ò di ferro à i capi, per misurar terreni, fabbriche, & altre cose.

VINC. Stanno certamente ben' in casa d'ogni Agricoltore tali strumenti, per non andar' a cercarli da i vicini quando bisognano.

GIO. BAT. Non manco è necessario, ch'egli habbia vn palo di ferro grande per far buche alle piante di salice di albera, & a i legnami che si pongono à le viti, & in altri luoghi: Tenẽdo anco tre, o quattro mazze d'oppio ben cerchiare di ferro, & quattro, ò sei conij pur di ferro lunghi vn palmo, & mezo per fender' i legni da bruciare. Hauẽdo ancora buone securi, forti securotti per tagliar, & fender detti legni, & per tagliarli dal piede, & per troncar, & quadrar ogni sorte d'arbori. Oltra che sia bene ch'egli habbia delle falci per segare, messoro per mietere, podetti per scaluare, & ronconi per tagliare spini, frasche, & altre cose. Et non

meno

meno che l'habbia podettini, coltelli, scarpelli, rasechine per incalmarle, e tanagliuole per conciare viti nouelle, cedri, & altre cose gentili.

iv Parimè che egli stia non tãto fornito di rasiche, di pione, e pionini: ma ancora d'vna secure perfetta per tagliare, di manara p quadrare, di ascia per vguolare, di zappafecure p cauare, & di più triuelle, triuellini, martelli, tanaglie, sesti, cacciole, piombini per maragonare. Essendo poi non pur copioso di zappe, zapponi, picchi, rastri, badili, vanghe, pale, & forche d'ogni sorte, ma che l'habbia ancora vn luogo accomodato per tenerui separatamente tali stromenti, ilquale sia sempre chiauato, & ritornatoui ogni stromento, com'è adoperato al suo luogo.

VINC. Si come mi piacciono i ricordi di tanti stromenti necessari all'Agricoltura, & alle fabriche; nõ meno io lodo quel luogo, che dite di tenerli vniti; percioche non sono così facilmente rubbati, & si possono ancor hauere senza cercarli per tutti i luoghi della casa.

Giò. Bar. Hora che habbiamo ragionato di queste cose tanto necessarie, è bene che parliamo anco d'alcun'altre di comodità, & d'utilità. Et però io loda a tener quel più, & meno di vacche, che si può. Percioche oltre le vitelle, e vitelli che si possono amazzare, vèdere, & alleuar comodamète, si caua anco copia di buoni formagi, butiri, fioriti, & caui di latte, giucate, e ricotte. Ose tutte necessarie p la famiglia, & per li lauoratori pertinèti all'Agricoltura. Oltra che sono di beneficio per lo letame ch'è tanto stimato da noi Bresciani. Teneudo però solamète di quelle vacche, che sono alleuate nel piano; percioche, tenèdone di fore, siere bisognarebbe mandarle in monte al tempo del gran caldo: cola, che farebbe di trauaglio al patrone pennon poterle veder di continuo, senza che perderebbe anco le loro grasce.

Anchora si debbe tenere de' porci per amazzarli grassi al tempo del freddo per bisogno della famiglia, & de' lauoratori, tenèdoli però serrati in luogo comodo per lo verno, & per l'estate, ilquale sia solato d'assidi la rice supra i traui di rouere, o più tosto di castagna, lequali non si tocchine appresso vn dito, & non vi sia il terreno appresso vn braccio, accioche il piscio loro possa penetrare, & star maggiormète asciutti. Essendoui poi vn'albio talmente accomodato che vi possa metter' il lor magiare senza aprir'altramète l'uscio. A i quali si possono dare le lauature della cucina, il brodo del latte, le ghiade di rouere, i frutti de i giardini, la diuersità dell'herbe, le rape cotte cõ la semola, & senza: la melica macinata, o colta, & il farinaccio de' pellizzari, ma nõ già quello de' molinari; percioche fa la carne spogosa, che abonda di spuma nel cuocerla. Ma sappiate, che nõ ogni porco è buono d'ingrassare: atteso che secõdo la buona, & cattua natura vègono anco più, & meno gradi, & grassi

*Che si deb
ba hauere
de' porci,
& come si
possono pa
stare.*

*Che si deb
ba hauere
de' porci,
& come si
possono pa
stare.*

grassi. Et però quando nō sà da chi siano nati, si pigliano lunghi di schiena, di muso, di orecchie, & che mägino afsai. Et chi può hauere il porco maschio, lasci la femina: peioche la carne sua sminuitce più nel cuocerla, per non esser così sorda, come quella del maschio: Auertendo sempre ad amazzarli in Luna nuoua, più tosto che nella vecchia.

VIN. Fra le cose, ch'haute dette di questi animali, mi piace che si tengano serrati, percioche mancàdo di questo, nō solamēte nell'andare tutt' hora qua, & là (con' è la natura loro) fāno disperar quei della famiglia; ma spesse volte ancor' i vicini, doue occorre poi de' rumori, e tal' hor de' fatti cattiu. E se pur si vogliono mandare à pascere nel tēpo che nō s'ingrassano; li mādini sotto la custodia de' porcari soliti, ò d'altra guardia.

GIO. BAT. Parimente si debbe tenere vna copia di buone galline, le quali non passino quindici sotto ad vn gallo, percioche è meglio hauerne poche e buone, & pascere bene, che hauerne afsai di tali, & quali e questo è uocorrio alla mia cōsorte quādo ne teneua vinticinque e trāta, non curandosi di altro, che fossero solamēte di belle piume, bēche facessero pochi oui; Onde vedēdo io questo dāno: ne trouai quindici di bella piuma nera, e tutte capellute col gallo simile, e molto bello, lequali ci fanno più oui in una settimana, che nō faceuano quell'altre in un mese.

VINC. Per qual cagione le haute nere, & non d'altro colore?

GIO. BAT. Si come le galline bianche furono sempre biasmate da gl'intendenti, per esser deboli da alleuare, da conseruare, & perche fanno pochi oui; così per contrario le nere sono lodate, per esser più forti di natura, più saporite, più sane, perche fanno maggior quantità di oui, & migliori de' gli altri. Et questo si vede per isperienza, che gli Eccellēti medici lodano a gli amalati, che più tosto mangino delle polastre nere, che d'altra sorte, lasciando sempre i maschi, perche sono manco sani di tutte le polastre, dicendo similmente de' gli oui. Aggiungendo che quelli delle polastre sono più sani, più delicati, più pieni, & più copiosi di latte, che non sono gli altri delle galline; & specialmente quanto più queste sono uecchie. Et però ciascuno dourebbe rinouarle ogni dui anni, ò almeno ogni tre: percioche non solamēte haurebbono maggior copia d'oui e migliori (per farne sempre manco numero, & manco buoni; le galline, quanto più s'inuechiscono) ma ancora sarebbono migliori da mangiare, che non sono le uecchie, lequali, alle volte sono di tanti anni, che vi bisogna vna cauallata di legna a farle cuocere.

VIN. Che cosa date loro da beccare tutto l'anno.

GIO. BAT. Io le dò più forti d'erbe, delle cōciature di biade, de' migli, & de' legumi. Poi oltra che le dò della melica, delle ghiande pestee, & del pabulo raccolto col guadetto di tela ne i prati nuoui di Luglio,

*Quali galline si deo
no tenere,
& a che
modo.*

glio, ò d'Agosto, per farle abondar d'oui le dò parimente della semola cotta nel brodo della cucina, del rito con la gulca, del niglio, & maggiormente del panico, & della vena. Ma per ingrassar quelle, & scapponi per mangiarle poi, non vi è cosa pari al pannello di lino.

VIN. Che conditioni commodi vogliono heuere i pollari?

*Come deb-
be esser po-
sto il polla-
ro.*

GIO. BAT. Non debbe esser posto il pollaro mai appresso alle habitationi del patrone: perciocche i polli sono fastidiosi, & sporcano, & molestano di continuo la famiglia: & però sta bene che sia lontano dal catamento, & posto à Mezo di cò vn portico dināzi tant'alto, che'l Solè nel verno possi penetrare per le finestre, & starui sotto le galline cò gli altri polli a beccare, & ripolare. Ilqual luogo sia più tosto grande, che picciolo, & ch'abbia sopra un solaro buono, ouer vn volto bene intonicato, bene imbiancato in ogni parte, e ben mattonato il pauimēto, accioche nè serpi, nè forzi, ò altri animali possino noiare i polli. Non mancando à loro del beccare, del beuere, & del tenerli netti, & accommodati del dormire, & del far ne i muri i suoi nidi, 'per fare gli oui: mutādoui la paglia almen'ogni due mesi; & hauēdoui poi vna quantità d'arbuscelli tpef si non molto distati dal pollaro, accioche vi stiano all'ombra al tēpo del caldo, & si possano cōseruare da gli uccelli di rapina: Iquali arbori siano di più forti p'modo di viuajo; come sono oppij, morari, pomi peri, & altri frutti, p'piatarli di tēpo in tempo, secondo che son buoni, & medesimamente rime terli ogni anno. Et come sono nati i pollicini siano messi più tosto dietro ad vn cappone, che alla galina: p'cioche sono meglio alleuati, & difesi da ogni vecello, & ella fa anco più p'sto de gli oui.

*Altri ri-
cordi per
i pollari.*

VIN. Come si fa per introdurre tal'vecello, a questo vfficio?

*A far go-
uernare i
pollicini
da vn cap-
pone.*

GIO. BAT. Si piglia prima vn capone sano, e potēte, & pelatolo tutto sotto al corpo si ortica benissimo con ortiche forti, e d'apois inebria con suppe di pane in vino, & così ebbro si pone in vn foglio, ò altro vaso coperto d'assi, accioche nō fugga. Et fatto questo per tre di continui si pone sotto ad vn cassiolo di vimini cò vn pollicino, c'habbia almeno vinti giorni; onde (per l'amore che li piglia) vi si da il giorno seguente quei pollicini che si vole. Ilquale, come è posto in libertà, si vede cose grandi che fa nel pascerli nell'aleuarli, & nel custudirli. Per ilche non solo s'impazzisce di loro, quanto fa ogni altro vecello de' figliuoli, ma ancora nō gli abbādona mai nè di, nè notte, fin che le pollastre fāno de' gli oui, & i polli s'ò diuenuti capponi. Ma per hauer de' polli per tēpo, si piglia vna gallina Indiana paslato Natale, laquale (essēdo sana) si pone in luogo a'quanto caldo con vinti, ò 25. oui sotto di galline nostrane. Da i quali (essendo così buoni, & ella ben trattata) in diciotto, ò vinti giorni, escono tutti i pollicini, quali si tengono con lei sotto vn cassiolo per

lo per giorni sei, ò poco più; non mancando lor mai del beccare, & del beuere, fin che vanno fuori sotto alla sua custodia.

Parlando poi delle qualità che debbe hauere il gallo, dico, che si pigli non molto grãde, nè molto picciolo: percioche nõ sono così comodi per le galline, come sono gli altri. Ilquale sia di piuma nera, o rossa, & con la cresta vermiglia, & ben crespa a guisa d'vna corona, & non mai piana, p'esser cosa che lo dichiara d'animo vile. Et oltre c'habbia la testa grande, il becco grosso, e curto, l'orecchie grosse, e bianche, gli occhi neri, la barba lunga, il collo alto, il petto largo, i piedi grossi, le vngchie forte, le ali grande, & la coda tant'alta, che le penne si riuolghino fin'al capo: sia anco, sopra tutto, innamorato delle galline, & audace p'affrontar qual si voglia animale che le volesse offendere. Et veramẽte questo animale nõ pur è necessario per le galline, ma ancora perche col cãtare a certe hore di notte, sveglia i Religiosi ad orare, i letterati a studiare, li artefici a lauorare, i viandanti a caminare, i mercanti a caualcare, i massari a carreggiare, i linaiuoli a spatolare, e gli Agricoltori a preparare gl'armenti per arare, per seminare, per adacquare, & p'far dell'altre cose necessarie. Et però con ragion si dice, Che'l gallo è l'horologio de i cõtadini: Come anco lo prezzano gli Alemãni, iquali lo portano in pugno, & non solo ne i paesi loro, ma ne gli altri quando vanno alla guerra.

Qual'è poi quella creatura, che faccia fuggire il ferocissimo Leone si gnor di tutti gli animali quadrupedi, com'egli fa sempre? Percioche questo singular' vecello ha nel corpo, e ne gli occhi certe virtù spiritali, e certi fortissimi spiriti (come dicono i Sapienti) che rãtosto che si rapresentano alla vista di questo fortissimo animale, vi feriscono talmẽte le pupille de gli occhi, che li dãno grandissimo dolore; Senza ch'egli è singolare nell'atto generatiuo, stãdo che nõ v'è altro vecello, che satisfaccia a tante femine, com'egli fa: nè che così animosamente le difenda da i nemici loro, & manco che sia così amoreuole nel participar cõ loro ogni cibo ch'egli troua. Et oltre ch'egli è singolare nelle cose dette, è anco singolarissimo nel portare le penne alte come brauo, la barba come huomo, li speroni come caualiere, & la corona come Rè.

VINC. Veramente si può dire, che si come il Leone merita il principato de gli animali quadrupedi, così questo rarissimo vecello è degno di maggior lode di tutti i pennati.

GIO. BAT. Douendoui parlar'ancora circa 'il tener delle galline & galli indiani: dico che ci vol vn giardino, ò prato appresso alla casa: per cioche oltre, che si possono allevare, & tener cõ poca spesa, si cõseruano anco più facilmẽte d'ogni infirmita: cõciosia che'l proprio loro è di pascersi di herbe, di animali, & di aere; Ma vi bisogna vn gallo audace,

Come si possono ha
uere de'
pellicani &
tempo.
Le quali
rà cho deb
ba haue
re il gallo
con pãdo
ti sue.

Trattato
de i galli
galini de
india.

O

&

& gagliardo: il quale passato l'anno, sarà perfetto per quattro, ò cinque galline, almeno per doi anni. Et come sono nati i polli, siano tenuti per vn mese in luogo non freddo, & nō lasciati andar fuori, fin che sono bē coperti di piuma, ò che faccia caldo; nō mancando a palcerli di diuerse herbe dell'horto cotte, di pane, & di ricotta. Et benchè costino a sfai nel l'allearli; nō dimeno perche sono delicati da māgiare, sta bene a tenerne, & massimamente ad ogni persona nobile, per honorarsene cō gli amici, quando questi maschi alle volte ne ho donati, & morti, che giungeuano a trenta, & trentacinque libre l'vno; onde le femine sono a pena la metà, le quali couano i loro oui d'ogni tēpo. & ogn'vna sedeci fin diciotto. Et perche è bene che quei polli nascano in Luna crescente (da che vengon tosto grossi) però si pongano a gli otto ò dieci giorni del nascimento di essa, che medesima mente nasceranno nel detto tempo.

VIN. Mai non ho voluto tener di questi vccelli; parte perche muoiono facilmente, mētre sono piccioli: & parte apco, perche sono sporchi, dishonesti & horridi da vedere per conto della loro testa. Et oltre che, stroppiano, & amazzano molte fiate i galli nostrani: i pollicini loro spē dono anco quattro volte tanto nel beccare, che non fanno i capponi.

GIO. BAT. Ancora io lodo a tenere de i pauoni colorati soliti, ouer de i bianchi: percioche non pur sono bellissimi da vedere, & molto buoni da māgiare, ma si alleuano anco più facilmente de gl' Indiani. Senza che i maschi viuono i vinti, & vinticinque anni; & sono parimente guardia de i cortili, perche quādo veggono gente, che nō conoscono, nell'entrare, auuisano quei di casa col gridar loro. E vero che hāno tre difetti dānosī a i patroni. L'uno, che consumano gli horti quando non hanno vicini i giardini, ouer i prati. L'altro che per dimorar uolētieri ne i luoghi alti de' casamenti rompono i tetti co i piedi. Il terzo perche sono molto lussuriosi, furiosamente rōpono gli oui alle pauone, quando couano, accioche le habbiano in libertà loro. Et però lodo che all'hora sian poste in luoghi talmente ferrati, che non siano molestate. Ma meglio sarebbe a metter quegli oui sotto alle galline nostrane: percioche gli couarebbono sicuramente, & le pauone attenderebbono a farne de gli altri in quantita. I quali siano posti in couo più freschi, che si può, & in Luna nuoua: percioche escono gli uccelli, & più quantita di maschi. Non mancando di dar'alle pauone da beccare, & bere uicino al nido, accioche non si leuino fuori, & raffreddiscano gli oui.

VIN. Quantunque la carne del pauone sia delicata, & duri più tempo di ogn'altra, tuttauia, ho inteso ch'è di poco nodrimento, di dura digestione, & genera humori melanconici.

GIO. BAT. Parimente stā bene l'hauer due, ò tre oche, & un maschio (che

(che così couiene) lequali siano più tosto bianche che berettine, per esser la loro carne migliore, & la pēna più bella da uedere. Et questi uccelli, tanto più s'alleano facilmente, & vengon belli, quanto che son accomodati d'acqua corrente. Per tanto lodo metter a couare al tēpō loro, de gli oui assai, e più tosto sotto le galline nostrane che alle oche, percioche ne faranno maggior quantità. Nō ponendole più di sei, o sette per gallina (per esser grossi) & alle oche non più di quindici. Ma per che vi sono delle oche, che più tosto morirebbono di fame, che partirsi mai dal nido; però si dia loro da beccare, & bere talment' appresso, che senza leuarsi, possono satisfarsi del lor bisogno. Poi come sono nati gli ochini, non si dia loro, per dieci giorni, se non ortiche tenere tagliate minutamente cō la facina, laquale sia più tosto di miglio, che di sumento, dandoli dapoi delle lattuche, o maicole, o altre herbe simili.

Viv. Fuori che le oche sporcano doue habitano, & danegiano l'herb: col beccare, & cō lo sterco loro, nel resto mi piacciono, perche sono buone da mangiare di prima penna; & quando han più tempo, essendo grasse, oltra che sono utili per la pēna & perche col lor veggiare sono guardie fedelissime di notte, come mostrarono nel Campidoglio di Roma, quando destarono le guardie: lequali, combattendo valorosamente, ributtando i nemici, ch'all' hora entravano.

Gro. Bar. Appresso lodo a tener delle anitre; lequali (fuori che sono più picciole dell' oche) sono però quasi d'vna medesima specie. Vero è che'l proprio loro è di stare, & pascersi nell' aque, & massimamente nelle correnti, & basse che siano sangose, o almeno herbose. Nō lascia d'ole andar nelle peschiere, atteso che māgiano i pesci mezzanetti. & nō essendoui tali acque, bisogna che habbiano vna fossa d'acqua più tosto larga, che profonda, & sempre come piena. Onde, essendoui cōmodita di queste cose, & di cortile grāde, sta ben'a tenerle in copia; percioche, nō tanto si alleuano facilmente, & sono buone da māgiare: ma ancora sono utili per la loro pēna (la quale è migliore, & più minuta, & più sana per dormirui sopra, che nō è quella delle oche) & perche fanno de gli oui assai: quali, bēche nō siano così perfetti per gli ammalati, nē così delicati, come sono quelli delle galline, sono però buoni i fritti, in torte, in minestre, & altrimodi. Oltra che si possono così metter sotto alle galline per couarli, come alle anitre. Tenēdole però all' hora in luogo serrato, accioche nō si partano dal nido, & vadano a bagnarsi, perche ritornando così sopra gli oui, non farebbono più buoni.

Similmente lodo a tener delle anitre Indiane: si perche sono più grosse di corpo, come perche mai non stridono. E ben vero, che fanno pochi oui, & sono difficili d'allear gli anitri: senza che i machi non sono

*Delle anitre,
e tenere delle
anitre.*

*Delle anitre
leoni
tro India
pe.*

così buono il primo anno, come sono i nostrani p coto del generare, et perche sono meno lussuriosi. Et però vi vole grā diligētia nell'allearli per quindici giorni, dandoli solamente del pane trito, dell'acqua assai ne i vasi doue si tengono;aggiungendoli da poi della semola, & lasciādo li andar all'acqua di fossa, & corrente; accioche possano pascerli d'herbe, & d'altre cose secondo la lor natura.

*Della terza
e quarta
sorte di
anitre uiti
li.*

Poi a volerne alleuar' assai, si pongono due anitre nostrane per ogni maschino indiano, percioche fanno de gli oui in quantità, & gli anitrini grossi: iquali si alleuano più facilmete, & non assomigliano a quei forestieri, & manco a i domestici. Et oltra che sono di buona carne, & grossi di persona, nō stridono mai, & fanno de gli oui d'ogni tempo, da quali però non nascono mai anitrini alcuni, per esser nati di due sorti, come anco fanno i muli, con le mule.

VINC. Mi piace talmente questa terza sorte di anitre, che per lo auere, vi prometto di non alleuarne, nè di tenerne d'altre.

*Trattato
della colō-
bare.*

GIO. BAT. Ancora sommamente io lodo l'hauer una buona colōbara, & più secondo la possibilità di ciascuno: percioche è cosa di utilità, & commodità per più mesi. Ma, volendole buone, vogliono esser separate da gli strepiti, dalle genti, da gli arbori, & dalle uie correnti: altramente sono molestati i colombi; & insidiati da gli uccelli di rapina. Et però (essendo possibile stanno bene ne gli spatiosi siti, & coltiuati, & vicine alle acque correnti, accioche i colombi non uadino lontani à beccare, & bere in luoghi sospetti d'esser amazzati, ò presi. Fabricandole però non troppo alte, accioche i colombi volin su & giù con men fatica, & che siano poste sopra l'Austro; percioche si compiacciono molto del

- * Sole quando batte ne i terri, nei corridori, & penetra per li finestroni, ò lucernoni: & specialmente al tempo del uerno. * Non facendo finestre picciole per entrare, & per uscire verso tramōtana, ma dalle altre parti sì, ouero esēdouene per la state, perche rendano fresco, siano chiuse innanzi del freddo. * Conciando talmente di dentro, che non vi entrino gatti, nè forci: intonacando, & imbiancando così di dentro, come di fuori, & mettendo anco sopra i cātoni le sue lamette; percioche oltra che i colombi si compiacciono della bianchezza, non sono ne anche così insidiati, & mangiati dalle serpi, dalle lucerte, ò da i gatti, e forci, come spesse volte occorre nell'altre colōbare. Si entri poi per pigliar i pipioni celi, ò per farui altra cosa, solamente per la vsciera fatta a posta nel solo ro, con scala da mano; & come si uien fuori (terrata prima la detta vsciera) sia subito posta per terra accioche qualche animalotto non vi rāpasse, & entrasse. Non mancando a fornir le colōbare di nidi per habitarui, & concaui i colombi: Iquali siano d'assi, di quadrelli, & di cauagno-

li tessuti, accioche i colombi (secondo l'humor loro) habitino in quello, & non in quell'altro: Accommodando però quei nidi di mano in mano; ascendendo fin'al tetto, sotto il quale sia intauellato, & imbiancato; ponendo i cauagnoli nel mezzo sopra le pertiche, & canterì per accomodar meglio i colombi; nettando tutti i nidi più volte dello sterco, & d'altre cose; & massimamente nel gran caldo; percioche alle fiate abbondano talmente di pedocchi; & camele, ò tarme che li conducano co i pipioncelli quasi alla morte.* Oltra che bisogna non solo nettare benissimo tutti quei nidi, come ho detto, ma ancora al Marzo, & al principio di Nouembre con tutto il pauimento, & ogni altro luogo.*

A fornire poi vna colombara, si pigliano i pipioncelli di buona sorte, & non mai de' bianchi (per esser i primi veduti, & amazzati da gli uccelli di rapina, & si pongono dentro in libertà, con darli da beccare, & bere col cornetto due volte al giorno, fin che beccano per le medesime; & di più vi si cauano le penne maestre, come sono per volare, accioche vi stiano così almeno per cinquanta giorni; Che uscendo dappoi, non mancano a ritornare, & perseverare, come se vi fossero nodriti da i padri loro: Pigliando però solamente di quei che sono nati di Maggio, perche non sono offesi da freddo, & sono di maggior prosperità per crescere, & per bruscarsi più presto il lor viuere. Ma per ampliare ogni colombara per l'anno seguente, si lascia'andare tutti i pipioncelli che nascono da Maggio fin'a Settembre: ma gli altri anni solamente quei di Giugno, per essere quella stagione buona, per non mancar lor il beccare di tempo in tempo fin'al San Martino.

Io saprei dir alcune vie per riempir le colóbare de' colombi di altri, ma perche nõ è cosa Christiana à spogliar qual si voglia, non sia mai vero che lo palei. Ricordo bene che non si manchi di dar da beccar' à i suoi quando non ne trouano in campagna; & massimamente d'Aprile, & di Maggio, per hauer sotto gli oui, ò scossi i pipioncelli; & darli più tosto del miglio, ò panico, ò granaccio cauato dalle biade, ouero del pabulo che costa meno, il quale è anco perfetto per le quaglie, & per li pollini non dandoli à quel tempo orzo, ne spelta, ne vena, ne melica, ò legami; percioche i pipioncellini, non li potrebbero inghiottire, se non malamente. Et per minor spesa si dia di Dicembre, di Genajo, di Febbraio, & di Marzo de' vinaccioli; per li quali, oltre che viueranno quei co o nbi, non coueranno ne anche fin passato Marzo; onde quanto più to couano, tanto più facilmente i pipioncelli muoiono di freddo. Et per quest' uolo che all'Ottobre si pongano le vinaccie con le guscie in quantita mucchiate in qualche parte separata del cortile, accio che i colombi possano intertenersi con quelle, quando altroue non trouano da

beccare: & massime essendo coperta la terra dalle neui: scoprendo però quando fusse nevicato. * E però chi darà abundantemente da beccare a i loro colombi ne tēpi necessarii, nō tanto ne cauterà sempre buona vtilità, poiche non mai si partiranno, ma ancora venendone de gli altri, iquali i loro patroni sono scarsi, gli acquistarà con buona conscientia.

VINC. Certamente che vna buona colomba è di più vtilità, & di minor incommodità, che non sono gli altri pennati che si alleuano in casa, percioche si procacciano la maggior parte del tēpo il lor viuere, & ordinariamente fanno sei, & sette uolte gli oua l'anno, & più ne farebbono, & venirebbono maggiormente grossi, quando si cambia sēto le colombine casalenghe, come sono nate di otto giorni, con quelle delle colombari, accioche si accompagnassero, con quei maschi; ma fatte con tal modo, che i padri non se ne accorgessero, non ponendoui però maschi casalenghi, perche si accompagnerebbono con quelle della lor sorte, & ritornarebbono di compagnia ad habitar al basio.

*De' colom-
bi casalen-
ghi.*

GIO. BAT. Non solamente mi piace questa mescolanza per le cause che dite, ma anco lodo che si tēga di puri casalenghi qualche numero, quali siano però appartati dall'habitatione, accioche nō la sporchino, & disturbino la famiglia, oltra che coueranno, & nodriranno con più commodità i loro pipiercelli. Onde essendo di buona sorte & ben accommodati di stanza, & del viuere, sono sempre più utili, più grassi; & più delicati di tutti gli altri.

VINC. Hora che mi haucte detto de gli vcelli, che commodamēte si possono tener ne i cortili, vi prego che mi ragionate delle peschiere.

*Trattato
delle pe-
schiere.*

GIO. BAT. Quando vi sia commodità di acqua corrente, & di sito a proposito, è cosa buona a farne vna bella intorno al giardino, ouer al calamento (se tanto si può) a modo d'vna fossa; percioche sarà sempre utile s'ella sarà talmente accommodata, che non si possa rubbare, o fuggir il pesce, o romper il vaso.

Voi vedete, quanto è bella la mia da quale non pur è larga vinti braccia, & longa seicento, ma vi entra l'acqua di continuo per la portella cōcia con la feratella fatta con più buchi piccioli, & poi esce nel capo di sotto per un'altra più spessa di buchi di modo che non vi può vscir forte alcuna di pesce, & ha tal sorte siepe di spini nella ripa della possessione, che nissuno può entrare per rubbarlo da qual si uoglia hora.

VINC. Si come veggio che questa peschiera è una delle più belle, & delle più grandi, & delle più fornite di pesci grossi & piccioli, di tante altre di questo paese: così desidero di saper il modo che voi teneste nel fornirla.

GIO. BAT. Tantosto che hebbi fatto il vaso con le ferraglie, manda
di

di Maggio al fiume d'Ollio a còprar diuersi pesci (per esserne allhora abundantia, per andare in amore (cioè carpene, dorade, cauecini, barbi, e tenche. Iquali feci portare da dui caualli in quattro barili con càbiar le l'acqua più volte: oltre che gittai dentro gran copia di gambari, lamprede, bozzie, serle, & veroui tolti nell'acque nostre; a tale che in vn'anno l'hebbi fornita, come vedete. Ma non vi possi lucci, perche, come sono grossi, ciuono solamente de gli altri pesci: cosa che non fanno quelli che ho detto, per non hauere i denti, come hanno questi. Et però chi vuol buona peschiera, non solo non ui ponga luccio alcuno: ma venendoui, o nascendoui, non manchi a leuarli fuori, altrimenti distruggeranno in poco tempo tutti gli altri.

VINC. Tanto più è da lodare una peschiera buona, quanto che nò è di spesa alcuna, ma di assai commodità, di certa vtilità, & piena d'allegria nel mirar l'acqua, & nel vedervagare, & guizzare i pesci.

GIO. BAT. Io haueua animo di ragionarui intorno al gouerno delle api, ma perche vi sarebbe da dir' assai, & che'l Sole ci mostra c'habbiamo parlato lungamète, metteremo questo trattato ad un'altro giorno.

Del scaluare gli arbori.

VIN. Iddio sà quanto vdirò volentieri questa diuina cosa; percioche è di poca spesa, & di grande utilità. Ma non parèdoui di ragionare adesso, ui priego innanzi che ci leuiamo, che mi chiariate almeno alcune cose che desidero sapere; cominciando a mostrarmi qual'è meglio a scaluare gli arbori all'Autunno, o alla primavera?

GIO. BAT. L'opinione d'alcuni eccellenti Agricoltori nostri è, che in questo paese non si scalui no innanzi al verno; percioche soprauenendo gli eccessiui freddi, patiscono talmente nelle parti doue son tagliati, che tardano più anni a venir floridi come di prima: oltre, che spesso volte seccano, come s'è veduto nel tagliare i boschi, & specialmète in quelli della nostra Città. Perche nò curandosi coloro, che li pigliano del tanto male, che ui fanno nel tagliarli auanti il verno, li tagliano per la lor sola, & propria commodità, cosa che non farebbono quando fossero lor proprij. Et però gl'intendenti che ne hanno, non solamète non li tagliano dal piede in quel tempo, ma vendendo quelle legne, obligano i compratori a non tagliar, fin che non è passato S. Antonio, & per Luna crescente; E ben vero, che per bruciarle, durano più su'l fuoco se sono tagliate pr Luna vecchia.

VIN. Ancor io ho sempre offeruato questo nel tagliare i miei boschi di Piedemonte, & massimamente quella parte che giace di dietro de' monti per esser più sottoposta alla Tramontana, & a i grandissimi freddi. Oltre che ho ancora offeruato a non scaluare forte alcuna d'arbori, quando si trouano bagnati, perche rò quanto allhora patiscono.

*Del piata
negli arbo
ri trōcati.*

GIO. BAT. Similmente vogliono che più tosto piatino gli arbori che van troncati passato ch'è mezzo Gennaro, & per Lona nuoua, che piantarli innanzi al verno; Percioche venendo i potētissimi freddi, patiscono grandemente in quelle parte ch'è appresso al taglio. Ma lodiamo però che sempre si facciano le buche, o fosse almeno per dui, o tre mesi avanti che si piantino; & osseruan non meno l'altre cose che vi dissi l'altro hiegi nel plantar' i giardini.

VIN. Si come mi hauete ragionato del battere le biade, aspetto parimente che mi diciate come uogliono esser le are.

*Trattato
della are
per battere
le biade.*

GIO. BAT. Bisogna che siano parimente alquanto releuate, & pēden tia mezzo giorno, & talmente libere dalle muraglie, & da gli arbori alti, & folti (& specialmente da Oriente, & da Occidente) che i venti ui possano giocare nel palar' i grani: facendole anco lōtane da gli horti, da i giardini & dalle uigne, perche altrimenti pati ebbono per la poluere, & per la bulla che d'indiescono siano poi ferrate d'ogni intorno di legnami o siepi basse, o per altri modi, accioche non siano calpestate da i bestiami, tenendole non meno ben concie di terreno proportionato senza pietre, o ghiara, o sabbia, & che non si fessi: ma egli sia ben liscio, & ben'vguale. Coprendole dapoi con paglia, o stoppia, o con meligazzi quando non s'adoprano, accioche non siano danneggiate da i venti, dalle piogge, dal gelo, & dal Sole. Ordinandole poi innanzi che si comincino a batter fuor' i grani, con l'acqua mescolata cō lo sterco de' bo ui, accioche s'inastrichino benissimo, & sian bē salde alle percosse, che vi si fanno co i fielli, co i ritoli, o co i cariola. Hauendo un portico aperto, & tanto lungo quanto elle si trouano larghe, per ridurui sotto i grani netti, o fatti fuori solamente quando soprauegono le piogge all'improviso, & non meno al Settenbre, & all'Ottobre, quando il tempo nō è fermato, per farui fuor i migli, & iui seccarli al Sole che all'hora ui batte sotto quasi tutto il giorno.

VIN. Polcia, che son chiaro di questi ricordi, vi prego che mi diciate anco i mezi, per liquali si può sperar d'hauer copia di frumento, & altri grani.

*Di scorsi p
conoscere
il buono, e
cattino vi
colto.*

GIO. BAT. Cose assai si potrebbero dire intorno a questo che mi chiedete, tuttavia la prima è, che si rompano i terreni con l'aratro nel gran caldo, accioche siano, come più uolte ho detto, trafitti ben dal Sole, ilquale li matura, gl'ingrassa & li netta benissimo.

Poi bisogna che le biade nascano bene, & che l'verno vada asciutto, & con gran freddo; percioche andando così per tutto Gennaro, oltre che le biade maggiormente figliuolano, i vermi, & altri animalletti non le māgiano sotto terra. Ma vi resta che la primavera, & altri mesi segue

ti

ti facciano secondo che desiderano gli eccellenti Agricoltori, iquali per prouerbio anco dicono.

Il gelo di Gennaro, il mal tempo di Febraro, i vinti di Marzo, le dolci acque d'Aprile, le ruggiade di Maggio, il bel mietere di Giugno, il buon battere di Luglio, le tre acque d'Agosto per buona stagione, valgono assai più che'l caro, & buoi d'oro del sauiò Salomone.

VIN. Ho più volte vdiuto questo prouerbio da gli esperti, ma ne dice uano anco vn'altro per conto del mal raccolto.

Maggio hortolano, assai paglia, & poco grano.

GIO. BAT. sempre le molte piogge fanno dannose a tutti i grani, & alle viti quando producono i pampini & più nel fiorir le viti, & gli arbori fruttiferi: Senza che li nucono molto i freddi, & le nebbie che vengono a quei tempi, & anco quando fioriscono all'Agosto.

Di quãto danno sono le piogge.

VINC. Dapoi che parliamo della varietà de' tempi, vorrei sapere ancora i segni che occorrono quando ne i gran caldi, il bel tempo è per mutarsi in pioggia.

GIO. BAT. Parlandoui da Agricoltore solamente, & non di Astrologo, dico che tanto più segni mostra il tempo, quanto più per molti giorni non è piovuto. Come per un giorno o cui auantisi veggono la notte più numero di stelle, la Luna circondata di vapori, & che gli armenti saltano, gli asini ragghiano, i lupi urlano, & gli uccelli non cessano di uolare, i galli di cantare, le moiche, vespe, tafani, & pulci di nuoticare, i de' fiant, & altri pesci di guizzare, le rane, & rospi di gridare, & le bisce, & benole di uagare, oltre che'l sale si fa humido, le cloache maggiormente puzzano, & le creature humane finalmente non riposano. Ma ancora è gran segno quando il Sole la sera innanzi s'infacca ne i nuuoli, & che la ruggiada cade più del solito.

Segni, che si veggono innanzi le piogge, quando è duro il tempo.

VINC. Similmente vorrei sapere come si debbe gouernar l'huomo nel vender le biade, per esser così mutabili di precio.

GIO. BAT. Due vie ho vedute offeruarsi da gli huomini pratici. L'vna è, che non le vendono quando sono in vil precio, & poi come ascondono quando più gli altri le tengono, essi sempre le vendono. L'altra è, che quando vagliano cōueniente precio, ne vendono una parte, come farebbe al Carnouale, l'altra alla Pasqua (se la campagna è bella) & il resto al Maggio. Et a questo modo non si può fallare: perche si vien ad offeruare quel prouerbio che dice.

Meglio è vendere, & pentirsene, che tener, & disperarsene.

Ho poi veduti alcuni esperti, che quando vedevano le biade morderle al Marzo, nascondeuano le chiavi de i granari; ma come a quel tempo era la terra bene scoperta, si metteuano a venderle: perche si come

Ricordi del vender le biade.

me questo da speranza di gran raccolto. così quando è morbida, fa temer non poco d'hauerlo cattiuo.

VINC. Tanto più mi piacciono questi ricordi, quanto che più volte ho veduto alcuni tanto crudeli, & pertinaci nel tener le biade quando erano preggiate, che poi per esser'abbassate di pretio assai, sono poco men che morti di dolore, & altri si sono impiccati per la gola.

*Altri ricordi
di le
biade, &
linose.*

GIOBAT. Auuertisca però ogn'vno a non misurar quelle biade, che sono state ammuchiate per alcuni mesi, & anni, se prima non sono ributate con pale da vn luogo all'altro; perche altrimenti perderà sei, & sette per cento. Vero è che la linosa fa al contrario: atteso che, essendo fatta di Luglio, & d'Agosto (non hauendo molta herba) sempre al San Martino si troua di più, sette, & otto per cento. Et questo auuiene: percioche quando si fa fuori, tal semenza al detto tempo, è talmente ristretta dal gran caldo: che l'oglio (ch'è dentro) sentendo le prime piogge, o freddo, subito si gonfia, & cresce come ho detto.

*Ricordi del
vender de
i fieni*

VIN. Che dite voi ancora intorno al vender i fieni.

GIOBAT. Non si vède mai quel fieno a misura, ch'è tagliato, tenero, ma si ben'a peso; percioche l'esperientia ci fa vedere, che quanto più è segato men maturo, tanto più si calca insieme, onde si come misurando si mostra poco: così pesandolo si troua esser'assai più di quello ch'è stimato. Et per contrario, quando è tagliato troppo maturo, non è da comprarlo a misura, per mostrarsi più di quello ch'è a pesarlo. Ma sia sempre venduto ogni fieno di anno in anno: perche tenendolo, quanto più è vecchio, tanto maggiormente peggiora in bontà, & nel peso.

VIN. Non accade dir queste cose ai Bergamini, & manco a pecorari: perche sono per natura talmente astuti, che tantosto che han veduto il fieno, giudicano con quanto vantaggio lo possono pigliare. Et però ci resta che finiamo per essere tardi. Dimane, non occorendomi altro in contrario farò da voi secondo il solito.

GIOBAT. Et io vi aspettarò più che volentieri.

IL FINE DELLA DECIMA GIORNATA.



L'VNDECIMAGIORNATA DELL'AGRICOLTURA, DI M. AGOSTINO GALLO.

*Intorno alle vacche, vitelli,
giuuenchi, & buoi.*



ESSENDO ritornato M. Vincēzo Maggio l'vndecimo giorno da M. Gio. Battista Auogadro nel loco solita, e ritrouatolo sotto la sua bella teggia, ch'egli riceueua danari dal suo malghese per lo secondo termine (stando che simili pigliano i fienia pagarli al Marzo: seguente al Maggio, & Settembre, per terzo: come anco essi vendono i loro formaggia i mercanti co' medesimi patti) & salutatoli l'un l'altro, secondo il solito, dapoi e' hebbero fatti i loro conti, il Maggio guardando l'Auogadro disse.

Poſcia che Iddio ci ha mandato il voſtro Scaltrito (nome conueniente a i pari ſuoi: poiche generalmente ſono i più aſtuti d'ogn'altra qualità, & professione di perſone) mi ſarà gratiſſimo, che per hoggi almeno ci dica della pſeſſione ſua, ſecôdo che di coſa in coſa li chiederemo.

GIO. BAT. Ec queſto tanto più mi ſarà caro, quãto che all'Agricoltura, non è coſa più conueniente, e più utile de gli armenti. Iquali nõ ſola mente furono tanto ſtimati da gli antiehi, ma ſono ancora più che mai preggiati da noi Breſciani, percioche nõ potreſſimo coltiuare la terra al modo che facciamo quando ci mancaſſero, nè haueſſimo, chi mangiaſſe i noſtri fieni, nè chi ci deſſe tãta copia di formaggi, & altre buone coſe, che cauiamo da i lati, & dalle carne loro, oltra che habbiamo un tanto beneficio dallo ſterco loro, ch'egli è coſa incredibile.

SCAL. Mi piace che conoſciate la vtilità, che vi preſtano queſti benedetti animali; ma ſe anco conoſceſte, voi altri nobili la felicità d'alcuni noſtri

*Dimanda
fatta a
Scaltrito
malghese
intorno gli
armenti.*

nostri malghesi, & pècorari, ho quasi per fermo, che molti abbandonerebbono le lor gràdezze, per godere la libertà, & la quiete, che si troua in questa professione.

VIN. Quantunque, Scaltrito mio potreste dire il vero; nondimeno (per esser mia intentione, che ragioniamo solamente delle quattro età de i bestiami detti) mi direte per adesso de i vitelli, & vitelle, de i giouenchi, & giouèche, de i buoi, & vacche che si trouano in prosperità, & poi quando sono vecchi; riserbando a ragionarmi della felicità de i Pastori (ilche mi sarà caro intendere) ad vn'altra hora.

SCAL. Non solo io son prontissimo a parlarui (pur che sappia) di quanto mi domandate, ma dimostrarui ancora quanto errano coloro, che non apprezzano le vacche, lequali ci danno sempre vitelle, & vitelli, che sono talmente delicati da mangiare (essendo in prefessione) che non ui è altro animale quadrupede, che sia pari a loro. Et oltre che ci accomodano di tanta copia di latte, che mangiamo d'ogni tempo, del butiro, formaggio, fiorito, & ricotta; auiamo parimente tanti danari di queste cose, che paghiamo benissimo i fieni, i pascoli, & viliamo honoreuolmente da pari nostri.

VIN. Quanti giorni fate voi lattare questi animali, accioche siano perfetti da mangiare?

*Quanti giorni
si fan
lattare i
vitelli, &
vitelle.*

SCAL. Benche vi siano molti di noi in questo paese, che li amazzano come passano 25. o trenta giorni, tuttauia sono più delicati quando sono ben pasciuti di latte i cinquanta, e i sessanta. Ma questo non si osserua se non quando il formaggio val mào (a tanto per tanto) di quel che fanno le carni: Et per contrario, quando i formaggi si uedono i dieci e dodici marcelli il peso (come già più anni sono stati di questi precij) non è marauiglia, se pochi ui sono, che diano loro il latte più di trenta.

GIO BAT. Per qual cagione, di tanti malghesi che siete in questa villa, niuno vi è, che alleui almeno le vitelle più belle, & di buona sorte (come soleuano) & non venderle co' vitelli a i beccari, per comprar poi le uacche in altri paesi, come fate?

*Le cagioni
perche non
si alleuano
simili ani-
mali come
si soleuano*

SCAL. Si come (fuori le primarole) soleuano alleuare quasi tutte quelle che dite, quando i fieni ci costauano solamente cinque, o sei lire il carro di cento pesi: hora che ci costano (già più anni) le otto, le dieci, le dodici, & fino le quattordici, non è possibile ad alleuarle: parcioche ci venderebbono troppo care: Onde, per pratica uediamo, che è meglio a comprar le vacche altroue di quattro, o di cinque anni, & che sono pregne, per otto, per dieci, & per dodici scudi l'vna, che alleuar le vitelle, conciosia che non hauessero alcuna utilità alcuna, fin che non hauessero almeno tre anni: come ordinariamente non vi diamo il toro, fin che non sono di uinti

vintiquattro, ò di trenta mesi, & poi ne stanno altri noue, innanzi che partoriscono. Di modo che considerando che non mangiarcbbono meno di sei, ò di sette carra di fieno in questo tempo, & la spesa de i pascioli, & i pericoli del morire, & anco che non venissero di buona, & bella sorte, pazzia grãde farebbe la nostra quando le alleuassimo. Et però le compriamo a nostro piacere in Valcanonica, in Voltolina, ò più tosto nelle terre de i Grisoni, ouer de gli Svizzeri, per esser grandi, & di buona sorte, sì perche le alleuano con poca spesa, per l'abondantia grãde de i pascoli, & de i fieni che sono in quei paesi montani: & sì anco perche le pigliano (quasi sempre) che sono della pignezza seconda: conciosia che vediamo le qualità dalle terre loro, lequali mostrano più di tutte le altre cose della persona, il poco, ò il molto valore d'ogni vacca.

VIN. Che buone regle offeruate voi malghesi nel comprare queste vacche.

SCAL. Primamente (sopra ogni cosa) le pigliamo che siano nate, & al leuate ne i luoghi aprichi, & non mai ne i vaghi; percioche, sì come in quelli sono di tal sorte, che durano buone i dodici, i quattordici, & sedici anni; così in questi sempre restano deboli, e viuono buone poco tempo.

*Cid che si
di: che offer
uare n'el
par le vac
che.*

VIN. Come fate a conoscer distintamente questo, quando le comprate alle Fiere, doue ne vengono a migliaia?

SCAL. Le conosciamo di vna in vna facilmente; percioche quelle de i monti solui, hanno la testa picciola; i corni corti, & i peli spessi, molli, & bassi, & quest'altre delli valli, ò de i monti verso Tramontana hāno la testa grossa, i corni lunghi, & i peli rari, duri, & lunghi: Lequali lasciamo a i beccari, che le pigliano con manco precio dell'altre, per ammazzarle. Onde quando siamo per cōprar le vacche che vogliamo, le pigliamo ne i tempi che patiscono, ò alle fiere, più tosto, che quando mangiano i fieni; percioche non pure le vediamo benissimo nel mouersi cō tutte le parti della persona, & se sono pigne, ò nò; ma vedendo i denti, sapiamo ancora di che età sono; & trouando che siano di testa allegra; & curta con gli occhi grandie neri, le corne non lunghe, le nari larghe, le orecchie pelose, la persona lunga, & grossa, le tette ampie, & lunghe (poi che in quelle cōsiste la maggior utilità d'ogni vacca) il pello molle, curto, & ben rosso alquanto oscuro, le accettiamo volentieri.

VIN. Qual sorte di torri vfate voi per migliori.

SCAL. Habbiamo sempre per buoni quelli, che sono lunghi, ma non troppo alti di peli ben rossi, ouer oscuri; in parte, di spalle larghe, di gambe grosse, di corpo stretto, & tondo; di petto largo, di collo grosso, di giogaglia che vada ondeggiado, di testa curta, di fronte largo, di ceruice superba, di faccia spauenteuole, di occhi neri, & gradi, di corna corte,

*Quattro
sono buoni
per qua
to tempo.*

acute,

acute, grosse, & nere: & di coda lunga, sottile, & ben-pelosa.

VINC. Vorrei saper' ancora, à quante vacche può supplir vn toro; & per quanti anni può esser' à proposito per esse.

SCAL. Essendo il toro della statura che ho detto, & di natura potète, & di mesi quattordici, può satisfar benissimo à quaranta, à cinquāta, & à sessanta vacche, fin che ha cōpiuto quattro anni; ma come passa questo tempo, è pazzia à non mutarlo, & senza castrarlo, venderlo a i bec-
cari.

GIO. BAT. Voi dite due cose contrarie à quello, che dicono gli antichi, l'vna che vogliono, che'l toro sia perfetto nel generare da i quattro anni, fin'à i dieci, & dodici; l'altra che dui tori siano necessarij à sessanta vacche.

SCAL. Può stare che quegli antichi haueſſero tori di tal natura, ma à noi malghesi di questo paese, non conuien' osseruare niente manco per esperienza continua.

VINC. Come possono montar sopra le vacche quei tori, che sono di quattordici mesi, ò di poco più tempo?

SCAL. Voi sapete, che in assai cose, doue manca la natura, l'huomo s'ingegna di supplir con l'arte. Uche facciamo ancora noi malghesi in questo caso che dite; pciòche, quando i tori sono giouani, & bassi, facciamo vna buca talmente larga, & cōmoda, che ogni vaccha vi possa stare; onde trouandosi quel toro tanto più alto nel terreno non gauato, può cōmodamente far ciò ch'egli desidera. Et più dico ogni volta che qual si uoggia toro ha fatto l'officio suo, non machiamo à legar quella vaccha; perche altramente, egli ritornarebbe al medesimo effetto, & si consumarebbe in poco tempo.

VINC. Da qual tēpo osseruate voi di dar' il toro al le vacche preparate, acciòche maggiormente vi diano il latte à proposito, per far miglior formaggio?

Da qual
tempo si
bene a da
re il toro
alle vacche

SCAL. Il vero tempo di dar loro il toro, è il Febraio, & il Marzo, & nō ne gli altri mesi anteriori, ancor ch'elle fussero preparate, stādo che ordinariamente ritornano più volte à prepararsi nel tēpo della primavera perciòche partoriscono poi di Nouen. bre, ò di Decēbre; onde vengono a dar il latte à quei parti, quando mangiano i fieni, ilquale non è così buono per far formaggi delicati, com'è quando si pascono d'erba doppo mezo Febraio fin p tutto Ottobre; Et questa è la vera via di tener le vacche affilate, come noi diciamo, & nō fare, come alcuni osseruano: i quali non s'ingegnano a dar il toro à i tēpi detti, & manco à far preparar le vacche, quando tardano à settimane, & mesi; & però non è marauiglia se poi da ogni tempo hāno nuoui parti, & nuoui latti; disordine

dine veramente grande, & che sempre apporta loro danno assai.

VINC. Che modi offeruate voi malghesi, per far venir le vacche al toro, come vsate di dir così?

SCAL. Si come il mio Magnifico patrone (che mi ode) fa produr tanta copia di buon fieno a' suoi prati, per cagione del letame, & poluere ch'egli dà loro ogn'anno abòdantemente, così per lunga pratica conosco, che quãto più dò del fien buono, del pannello di linosa, & del sale alle mie vacche, tanto più abondano il latte, & stanno grasse, & morbide talmente, che non fallano (dapoi c'hanno partorito) di prepararsi al toro in termine di dui mesi, o poco più. Et però errano grandemente coloro, che pensano di cauar frutto assai dalle lor vacche, bêche le diano poca pastura, & manco pannello, & sale, che se fussero liberali nel trattarle bene, nõ solamente cauerebbono la medesima vtilità, che faccio io dalle mie: ma se dessero del sale ancor ogni giorno alle vacche che tardano, finche preparassero, non ve ne farebbe alcuna, che non facesse il medesimo, che fanno le mie.

Modi per far venir le vacche al toro.

Quanto errano coloro, che non sono liberali verso le vacche.

GRO. BAR. Più volte io ho detto a questo proposito, che se tutti i malghesi offeruassero di dare ad ogni vaccha (che sia di corpo grãde) poco men di carra tre di buò fieno, e tanto pannello, & sale, come fate voi, son certissimo che tutti diuenterebbono ricchi, come dapoi che fate mangiar dalle vostre il mio, ho veduto d'anno in anno, che sepre hauete anza to qualche sòma di scudi; oltra l'hauermi pagato liberalmẽte a i termini, & hauer mantenuta vostra famiglia benissimo secondo i pari vostri.

VINC. Dapoi che voi malghesi madate le vacche di Maggio a pascere nelle nostre campagne, & di Giugno poi in monte, accioche pascano in quelle herbe fresche, & morbide fin che le ritornate anco alle cãpagne dopò S. Bartolomeo, ouero alle cascine hauendo tolto i fieni; vorrei saper da voi, quando le pascete di fieno, s'è cosa buona à tenerle ben calde nelle stalle al tempo del freddo, & massimamente essendo eccelsiuo?

SCAL. Solamente gli huomini ignorati, & auari le tengono talmente rinchiuso nel caldo a quel tempo, che le pouere vacche non mangiano la metà del fieno, che mangiarebbono quando fussero tenute nel caldo mezano, come fanno i liberali che tendono alla vtilità maggiore: percioche per ilperientia veggono, che quanto più mangiano buon fieno tanto maggior copia di latte producono.

Che tenace che non si tene troppo caldo nel tempo del uento.

VINC. Poi che tenete le vostre vacche morbidamente, vi prego che mi diciate anco quanti pesi di latte vi danno all'anno, oltra il lattar de vitelli, & vitelle.

SCAL. Auuenga che ordinariamente molti di noi si contentano quãdo (computando l'vna vaccha con l'altra) fa cento pesi di latte: nõ di-

Quanti pe-
si di latte
debbe fare
vna buo-
na vacca.

meno io non mi contenterai se le mie nō passasseno centouinti, & cen-
to trenta; percioche ve ne sono quasi il terzo, che giungono, sin'a cen-
to quaranta per ciascuna. Et questo ci fa vedere (come ho detto) quan-
to importa a pascerle bene, & non à sparagnare il lor mangiare, come
vien fatto da molti, che non hanno giudicio.

VIN. Quanti pesi di buon latte vi vuole a fare vn formaggio bello
di dui pesi ben salato, & ben'ordinato?

Quanti pe-
si di latte
vi vuol a
far vn for-
maggio sa-
lato di dui
pesi.

SCAL. Non ci vole manco di pesi vintiquattro, ò vinticinque di latte
fresco per fare vn formaggio ben'ordinato, ilquale si troui dui pesi in
capo dell'anno, secondo l'vsanza nostra.

Perche si
fanno ino-
tri for-
maggi nō
più di dui
p.s.

VIN. Per qual cagione non fate voi malghesi i formaggi di quattro,
& di sei pesi l'vno, & anco di più, come fanno sēpre gli altri Piacentini,
& Lodofani, iquali (p farlene grādissima copia) vāno per tutto'l mōdo.

SCAL. Quantunque nō facciamo in tutto tātā somma di formaggi,
quāto fanno quei paesi, nōdimeno ne facciamo tātī, e tātī, che se nō sof-
fero māgiati da vn tātō popolo com'è'l nostro (ilqual passa settecēto mi-
la p.sone) ne andarebbono maggior copia fuor del paese, di q̃i che fan-
no; ma ne vāno perō tanti a Roma, e più a Venetia, & nell'Alemagna, e
cō tal reputatione, che son apprezzati maggiormēte de i detti Piacēti-
ni, & Lodofani. Et q̃sto auiene, pche non sola mēte sono più delicati per
cagione de i nostri buoni pascoli, e perfetti fieni, come ben si veggono
al bel colore, & che nō vengono verdi quādo sono tagliati, come fanno
gli altri detti, ma ancora perche gli vsiamo grandissima diligentia nel-
l'ordinarli, oltra che, per non esser'alti più di quattro dita; riceuono be-
nissimo il sale in ogni parte; cosa che nō fanno i detti Piacentini, & Lo-
dofani; iquali essendo alti quasi vn palmo, nō possono riceuere così il sa-
le nel mezo; quanto fanno nell'altre parti prossime alla loro superficie.

GIO. BAT. Io sempre mi marauigliai non poco, che tali malghesi nō
facciano i loro formaggi della grandezza de i nostri: sì per le cose c'
hauete detto, & sì anco perche sono comodi nel maneggiarli, e per
portarli da vn luogo all'altro.

VIN. Sì come più, & più volte ho ricercato di saper delle cose, che
sono oltra la condition mia, così non vi sarà di marauiglia, se appresso
a quelle che vi ho richiesto, desidero che mi diciate l'ordine che tenete
dal principio sin'al fine, nel far di giorno in giorno i vostri formaggi
così belli, & delicati, come fate.

Trattato
del fare i
formaggi,
butiro, &
ricotta.

SCAL. Differentemente bisogna gouernare il latte nelle tre stagioni
del'anno. Perche essendo l'vna fredda del verno; l'altra calda della sta-
te, & l'altra temperata dell'autunno, & primavera, si può cauare dalla
prima del butiro assai più, che nō si debbe fare nell'altre due; percioche
all'hora

all' hora il latte si apanna più facilmente, & non è tanto danno a smagrir quel formaggio (per non esser di molta stima) quanto sarebbe all' altro della Primavera, dell' Estate, & dell' Autunno, poi che questi sono più delicati.

V I N. Lodate voicoloro, che cauano da ogni tempo dell' anno del butiro assai.

SCA L. Messer nò. Non biasimo già cauarne al tempo del verno: per che (come ho detto) quel formaggio non è apprezzato, & se ne fa poco, perche le vacche si trouano pregne, ò che lattano i lor vitelli, & si anco perche si tiene il latte di tre, e quattro volte che si mungono, cosa che non si fa ne gli altri tempi. Specialmente quando fa caldo; parte perche quel latte si guastarebbe se fosse tenuto più d' un giorno, & parte ancor perche non solo non si dourebbe mai cauar più di due libre, ò due e meza di butiro per pesi dieci di latte; ma alcuni nostri non ne cauano niente: percioche, per isperienza veggono, che questo formaggio resta più delicato, & mantiene (a tanto per tanto) di più peso de gli altri.

G I O. B A T. Voi mi hauete pur detto, che à non cauare il butiro quel formaggio è molto dubbio di guastarsi.

SCA L. Confermarei ciò che voi dite, quando si mancasse a romper benissimò la giocata. Et però ogni malghese ben pratico di questo nò pur la rompe talmente col bastone, che fa parer che nò ue ne fusse mai, ma ancora com' ella è ridutta al sòdo, le dà un poco più fuoco del solito, accioche quel formaggio sì morbido non si guastasse, come facilmente farebbe quando non fusse alquàto più cotto dell' altro. Posti adūque vinti, & vinticinque pesi di buò latte colato nella caldara al fuoco fin ch' è tãto caldo, che si possa soffrire col braccio nudo, vi si pone un' oncia di buò cagio ben minuzzato cò l' acqua in un piatto, e volendo che'l formaggio resti con bel colore, vi si metta anco dentro tanto zaffarano pesto quanto starebbe sopra un quattrino; & com' è ben caggiato il latte si rompe col bastone tòdo, & ben bianco fin che si vede esser bisogno: onde essèdo ridotta la giocata rotta al fondo della caldara, il malghese polito con panni di bugato, caccia le mani, e braccia ben nette sin' al fondo volgendo, e riuolgendo quella massa, fin ch' ei conosce essere vguualmente cotta, & alquanto sòda, e tonda: di maniera che la leui fuori, cacciàdo ui sotto vn pãno ben bianco, ò più tosto vn mastello, & la pone nella fascia di legno sopra del pressore alquanto pendente, accioche esca tutto il brodo del latte superfluo: laquale, cinta, & stretta quanto ui conuiene la copre con vn' alse tonda: mettendoui sopra delle pietre di sofficiente peso, & altro non vi fa fino alla mattina seguète; La qual massa, per esser si ridotta in bel formaggio asciutto, lo porta nella cascina a terreno,

P. & ordi-

*Arbore
do fior di
mano i for
maggi, &
come si con
ferua molli
go tempo.*

& ordinata à simili formaggi con le assi sopra le scale di mano in mano, nõ facèdoui altro che volgerlo ogni giorno fin che l'quarto, o quinto comincia fiorire a modo di farina, & all'hora vi da vn poco di sale minuto, & il simile fà il seguēte giorno dall'altro lato. Poi il terzo giorno lo pone sopra le assi doue si tengono i formaggi: & leuatoli la fascia nõ ui fa altro che nettarlo cō vno straccio; lasciàdolo così fino alla mattina seguēte, accioche si asciughi, & s'indurisca, & dapoi ritornatoui la fascia, & salatolo alquanto di più, da quel lato doue prima fù salato, lo ripone sotto à quattro. & cinque altri formaggi anteriori, che pur si fanno. I quali vn giorno netta senza fascia separati. & l'altro seguēte li fa la con quella; ponèdoli in pila sotto l'un l'altro di numero cinque, ò sei, & così uà crescendo il sale i terzi giorni, & ne gli altri li netta al modo detto, fin che ne riceuono, leuandoli, & ritornandoli le fascie, si che egli in vinticinque, ò trenta, ò più giorni conosce esser quelli bē duri, ò al quāto teneri con bene sono diuersi quali ò p poco fuoco, ò per troppo restano ben disposti, ò male, a riceuere il sale; Oltre che sono molto differenti quei che sono fatti da vna stagione all'altra, & massimamente i settebrini quali vogliono sempre di volta in volta poco sale, & che sia minutissimo; altramente s'induriscono talmente di fuori che la crosta loro non può riceuer a pena la metà del sale, che li bisogna.

VIN. Che si fa a i formaggi che si trouano salati a bastanza?

SCAL. Leuati dal sale (come non lo riceuono più) per quattro, ò sei giorni non se li fa altro che volgerli ogni giorno benche siano asciuti, & poi si raspano, & nettano da ogni lato, & attorno con cortelle fatte a posta non bē tagliente; & all'hora portati nell'altra cascina in solaro (pur fornita d'assi sopra le scalere) si volgono anco per quindici ò vinti giorni. & si nettano ogni volta con le mani, ò cō lo straccio, & poi si vngono con oglio di linosa, & si fregano benissimo con le mani: non facendoli altro che volgerli ogni quattro, ò sei giorni; & fregandoli pur con le mani ogni volta, tenendo bene scopate le assi doue si pongono, offeruando questo fin che hanno passati lei, & otto mesi; & anco veden doli se mostrano qualche difetto di fessura, ò di carolo che li rodeffe; ouero che si gonfiassero; percioche gonfiandosi, non vi è altro rimedio che mangiarli, o venderli per quello che si puote: & gittando fessura, ò caruolo, si ungano ancora col detto oglio, ilquale si conferua benissimo; benchè vi sono alcuni altri che li vngono con oglio d'oliua, & con butiro marcio, accioche maturino più tosto: ma meglio è quello di lino sa, & anco più la morchia sua: percioche queste due cose sono più a proposito per conferuar simili formaggi, & per darli più bel colore, che ha alquanto del vermiglio, & quell'altro oglio, & butiro, si fan parer palla di,

di, cioè di poco colore, Basta che passato l'anno trouandosi netti non oc corre à farui altro che vederli ogni mese, ò dui, & volgerli: scopandoli benissimo, & medesimamente le assi doue si tengono.

V I N. Hauete voi altro secreto per conseruare questi formaggi per qualche anno?

SCA L. Non solamente si conseruano lungo tēpo in un mucchio grā de dāmiglio, ma maggiormente nella linosa essendo assai; percioche si come quello (per'esser di natura freddo) li tiene solamente freschi d'ogni tempo; così questa li conserua similmente nel gran caldo freschi, ma nel freddo anco caldi, cosa che vi gioua nel farli maturare a poco a poco, come per cōtrario li nuouono coloro, i quali non mancano à farli maturare per forza in poco tēpo, stringendoli col fuoco di carbone acceso, tenendolo nelle camere, ò cascine dette in solaro cō le finestre ben chiuse, non cōsiderando che questo modo fa maturar'ogni formaggio acerbamente, & cū egli cala nel peso di più, che nō fa nel maturare col tempo che vi conuiene, ma per l'ingorgia di cauar' in breue tempo il danaro non guardano, che'l guadagno sia manco del consueto.

G I O. B A T. Quantunque è da lodare il conseruar gran somma di formaggi in simili grani, tuttauia mi piace più assai a cōseruare i più belli, & i migliori nell'oglio d'olua, ouero nel benpurgato di linosa col fuoco, come ordinariamente ve ne metto ogni anno, tre, & quattro forme fatte in monte, ò nel piano, di Maggio, percioche quanto più vi stanno, tanto maggiormente restano morbide, & delicate.

V I N. Non hauete voi per migliore il formaggio accōpaginato col latte di pecora (com'è tutto quel che fate voi) che non è il puro fatto quasi da tutti gli altri malghesi?

SCA L. Nō è dubbio alcuno, che la lunga esperiētia mi ha fatto veder che'l mio formaggio riesce sempre più saporito, più delicato, & si mantiene con maggior peso, & però non è marauiglia se io persevero à tenere ottanta, & cento pecore appresso alle 35. & 40. vacche, & se uende il mio ogni anno nō solo quattro, & cinque soldi il peso di più, che nō fa no quei malghesi che ne fanno quella medesima somma che faccio io, ma ancora le pecore mi rēdono (a tātō per tātō) maggior'utile, che non cauo dalle vacche. Vero è, che questa sorte de formaggio resta alquanto bianco, ma dandoli quel poco di zaffarano (come faccio) resta colorito.

V I N. Non hauete parimente per migliori le ricotte salate, & bene ordinate di q̄sti dui latti mescolati, che non son le pure di quel di vacca.

SCA L. Non solamente sono più saporite quelle de' detti dui latti, & più le pure di pecora: ma sono ancora più delicate q̄ll'altre fatte di latte di capra, & medesimamente sono questi latti, cioè si come quel di pe-

Chi'l formaggio di vacca, & di pecora è miglior di quel di vacca sola.

Quali ricotte salate sono migliori.

cora è migliore, & piu grasso di quel de vaccha: così in queste cose auanza tutti quel di capra.

VIN. Per quanti modi buoni possiamo seruirci della panna cauata dal latte, come fior suo.

*Per quanti
modi si
può seruir-
se della pan-
na di lat-
te.*

SCAL. Primamente ne facciamo da ogni tempo gran quantità di bu tiro, il quale mangiamo in diuersi cibi (fuori però de' tempi prohibiti per la Santa Chiesa) & quanto più è fatto di fresco tanto è migliore. Poi nõ pure ne facciamo del lattemele, & de' capi di latte, che voi altri mangiate sì delicatti col zucchero: ma ne vediamo à coloro che fanno delle rose te sbattute benissimo co i rossoli di oui freschi, acqua rosa, & zucchero con vn tucchiaro, & che fanno anco delle tartare con gli oui freschi, col zucchero, cinamomo, & anesi sopra: quando sono cotte, ouero de' moscardini.

VINC. Che modo tenete voi a fare sì delicato il latte mele?

*A fare il
latte mele*

SCAL. Posta la panna cõ acqua rosa in vna bacia, ò altro vaso cõmo do, si sbatte, & si riuolge con le bacchettine legate per quanto si tengono in mano & le ciue bene sparse, riducendola in schiuma, laquale si v`a leuando col mescolo forato di mano, in mano secondo che si fa (ponendoui sopra del zucchero bene spolverizzato) & si mette ne i piatti, seguitando pure a riuogliere; fin ch'è finita di ridurre in schiuma.

VINC. Come fate ancora il vostro capo di latte?

*A fare il
capo di lat-
te.*

SCVL. Primamete poniamo la panna al fuoco in vn caldarino bẽ netto, laquale mouiamo di continuo con vn bastone bianco, fin ch'ella si gonfia, & leuata all' hora dal fuoco, vi mettiamo due oncie di zucchero per libra di quella, non macando a mouerla col medesimo bastone, finche vi si possa tener dentro il dito picciolo; facendola poi passare per lo sedaccio, ò pezza di lino rara. Et fatto questo, mettiamo dentro caggio disemperato con l'acqua fresca, ò più tosto con l'acqua rosa, e tutto ad vn tempo poniamo ogni cosa ne i tazzoni, o piatti, accioche si raffreddisca, e pigli corpo. Et a questo modo facciamo il capo di latte molto delicato, ilquale non pur voi altri nobili mangiate così volentieri co i cannoni freschi fatti di farina, & di zucchero, ma è anco assai migliore di quello che si fa in Venetia, & in Padoua.

VINC. Come fate voi malghesi questo caggio?

*A che mo-
do si faua
il caggio.*

SCAL. Non lo facciamo altramente, ma lo pigliamo da gl' interiori de' vitelli maschi, & femine, ilqual'è tanto migliore, quanto che questi animali si trouano bẽ grassi, e tãto tosto che l'habbiamo spiccato dalle budella, lo saliamo, & chiudiamo la pelle con vno stecco acuto (come se fosse la borsa de' testicoli) & poi l'attacciamo sotto al cammello doue si fa fuoco, accioche uenga secco.

VINC.

VIN. Vorrei saper'ancora a che modo fate l'agra, che voi altri adoperate nel fare che'l fiorito diuenga poina, ò ricotta.

SCAL. Ordinariamēte habbian.o il vafello, delquale ogni giorno cauiamo quell'agra che ci biſogna. & altrotāto brodo vi ritorniamo ſubito tolto fuori dalla caldara tutta la ricotta, accioche ella non manchi mai. Ma ſe qualch'uno ne vuol fare di nouella, & maſſimamente in vn vaſello nuouo, la piglia(per l'ordinario)d una brenta: facēdoui il buco dōde ſi caua l'agra non appreſſo al fondo, ma alto da quello circa quattro dita, accioche vi reſti la fece. & ſi caui ſolamente quella, che ſa di meſtero. Et perō toſto il vaſello, (concio, come ho detto) & poſto dentro il detto brodo puro, & netto, vi ſi mette vn pane di lieuito rotto in più pezzi, & vna man piena di ſale, & anco delle ortiche; Et a queſto modo ſi fa l'agra perfetta in tre, ò quattro giorni che non ſi guaſta mai.

VINC. Che via ſi tiene nell'allearare i vitelli macthi. per ſeruirſene poi intorno alle coſe dell'Agricoltura?

SCAL. Scelti i vitelli ben fatti, & di buona ſorte. ſi a'latano poco più di ſeſſanta giorni, ma perō vi ſi comincia dar fieno bu no, ouer dell'herba (ſecondo i tēpi) come han paſſati li quarāta, accioche à poco a poco ſ'auezzino a mangiare. Et caſtrati ne i cinque meſi, ò ſei, vi ſi dà (per lo dolore) del fieno tagliato minuto, & meſcolato con la ſemola fin che mangiano ſecondo il ſolito. Auuertendo a caſtrarli nel tempo che non fa freddo, ò molto caldo, & per Luna ſcemante; perche la piaga ſi riſtringe, & guarisce facilmente.

VINC. Quanto tempo ſi debbe ſtare a domar queſti giouenchi per farli tirar i carri, & arar la terra?

SCAL. Caſtrari che ſono, biſogna ſempre trattarli bene circa al mangiare, & paſcere ſecondo le ſtagioni, accarezzādoli, hora nel darli vn poco di ſale, hora nel fregarli cō le mani, alquāto la teſta, hora la ſchena, & hora il corpo, tenendoli anco ſempre legati mentre che ſtāno nella ſtalla. Et ſcelti poi i compagni qualificati di grandezza, di groſſezza, di ſortezza, & di età, non ſi manchi legarli alla mangiatoia appreſſo l'vn l'altro & med ſimamente quando ſi cacciano a paſcere, ſiano legati a due à due con vna corda inſieme accioche ſe vſino ad amarſi facendoui ſpeſſe volte veder i buoi che tirano i carri, & quādo arano. ò ſiano altre ſatiene, conduendoli anco ſpeſe volte non pur doue ſono gente aſſai, caualli porci, & altri animali, ma doue ſi ſiano ſtrepiti di molini di ſolli. & di batter lini, perche a queſto modo ſi domeſticano facilmente.

Et con ſi preſſima il tempo di farli tirare (il qual ſia non più teſſo di trenta meſi, ne più tar do di cēta ſei, & che non faccia caldo, ò pioggia ui ſi faccia portar'li g.ogo qualificato alla lor'età, & dopò quattro ò ſei

P 3 giorni.

giorni, vi si attacchi il timōcello con la catena che vadi per terra, accio che non si spauentino; & passati tre, ò quattro altri giorni, si attacchi à quella catena vn zocco di legno di qualche peso; percioche tirādose lo dietro cominciano assuefarsi alla fatica, & alli strepiti prossimi ad essi. Finalmete si comincia metterli innāzi a i buoui che tirano il carro, & sempre cō carezze, ne batterli mai fin che nō si veggono ben'amacstrati, & assicurati al tirare; auertendo però a non faticarli se non tātō quāto porta la discretione, & specialmente hauēdoui grā rispetto il primo anno: Et nō fare come fanno molti di poco giudicio, i quali nō solamēte affaticano ogni sorte di buoi oltra le loro forze pur'assai, ma ācora li trattano molto male nel mangiare, & nel tenerli netti; non facendoli riposare sopra la paglia asciutta, ò altro strame buono, conciosia, ch'è meglio tenerli mōdi, bē fregati, & streggiati sera, & mattina, & la notte acōmodati di strame a proposito, cō poco mangiare, che darli del fieno in copia, & nel resto trattarli male. Che in vero se nō riposano coricati bene almē di notte, nō possono ne anche ruminare il loro cibo cō quel beneficio, che fāno quando dormono sopra i letti secōdo il lor bilogno.

VIN. Hora che ho inteso come si debbono trattare i buoi, accioche si mātenghino gagliardi, vorrei anco saper almeno i ripari, che si possono fare alle infirmità maggiori, cominciando a quella del pilcialangue, per la quale tanti ne muoiono.

Rimedio al
pisciasan
gue.

SCAL. Perche questa infirmità viene ai buoi per mangiar delle cattive herbe nella secchezza, e specialmente per rugiada, il primo riparo è che non bisogna lasciarli bere sorte alcuna d'acqua, ò d'altra cosa; percioche, come beuessero, non vi sarebbe poi speranza di aiutarli, & il medesimo si faccia quando vien loro per altra cagione, & massimamente per scaldarsi troppo, & poi raffreddarsi, prouedendoli quanto più tosto si veggono coricarsi per terra, & leuarsi poi in piede, non tronando luogo per riposare, ma mouendo hora il capo, & hora torcendosi à più modi con la vita. Onde per sanare questa malattia si piglia oncie tre di semenza di canape, oncie tre di miglio marino pesti insieme, & vna di triaccha, con dui boccali di vino bianco, & bollite queste cose in vn calderino, & poi freddite, vi si pongono dentro due oncie di zaffarano, & si danno al bue per la gola. Ancora è buono vn bicchiere di succo di piantaio, mezo d'aceto forte, mezo d'oglio comune, come sarebbe la quantità di due castagne di poluere di zoca saluaca, & altratanta somma di gusci d'oui, & la metà pur di poluere di gropa, & dare tutte queste cose al bue per la gola. Et oltra ch'è buona vna scudella della propria orina, vna & meza d'oglio comune, sei oui freschi, & vna man piena di calino di forno, & sbattute queste cose ben insieme, si danno al bue per la gola. Si può guarire anco con due libre di mele, oncie

sei

sei di feccia raspatu di uezza dettatartaro , vna di canella fina pestata, & mescolate queste cose cō vn boeccal di latte di vacca si dāno albue per la gola .

Poi per rimediar alla detta infirmità , si lega al bue l'orecchia sinistra bene stretta col risorziuo , & si batte con vna bacchettina fin che è diuenuta ben rossa, & forata dapoi, & tagliate le venette dalle bande, esce sangue verde, & fatto ben , questo, bisogna salassarlo subito, & guarisce .

VIN. Che riparo si può fare al mal del lanco; ilquale amazza il bue, chi non gli rimedia subito ?

SCAL. Questa infirmità viene al bue dalla stanchezza , & più nella primavera, che da ogni altra stagione, per l'abondar all'hora del sangue assai, onde egli si gitta a terra, & gli suda il pelo come se fusse bagnato d'acqua; & gemendo anco non ferma i membri. All'hora bisogna subito tagliare solamente la pelle sopra, & di dietro le spalle, & poi anco la pelle nella cima della coda in croce, tanto che gli esca sangue; e non meno tagliar vno poco la cima d'ogni orecchia & non uscendo sangue da simili tagli , quel bue è quasi morto. Nientedimeno non bisogna mancar con dui huomini, vn per lato fregarlo sotto il corpo , con vna stanga , o altro legno tondo commodo ; tenendone vn capo per ciascuno ; & facendo questo fin ch'è rotta la durezza della pelle col sangue insieme . Tenendo calda la schena solamente più tosto con panni di lana, che di tela, & facendolo passeggiar alquanto , quando non migliorasse coi rimedi detti, dandoli del buon fieno , del pan di miglio , & non all'hora del sale per modo alcuno . Et vedendo non gionarli questi aiuti , finalmente se le dia vn taglio largo quattro dita in cima al fianco nel molle , ficcando dentro quel ferro altri quattro dita, perche uscirà dell'acqua , & forse dello sterco; & a questo modo guarirà , non mancando poi à medicar quella ferita fin che sarà ben saldata.

Al mal
del lanco,

Alla gonfiatura
del
corpo del
bue.

Poi gonfiandosi il bue per hauer mangiato dell'herba morbida , & specialmente per rugiada , si piglia vn corno lungo , ma bufo dall'vna all'altra parte, & vnto benissimo d'oglio comune , si ficca nel buco doue esce lo sterco almeno per quattro, o cinque dita , & poi si fa passeggiare fin che esce il vento . Et lasciati dentro questo corno , se li frega il ventre con vna stanga al modo detto ; non cessando di farlo passeggiare fin che tal gonfiatura non è partita .

Similmente gonfiandosi la copa al bue è perfetta vna cotica di porco maschio senza grasso , & scaldata alquanto , la si frega con quella più volte al giorno, & in quattro , o sei di guarirà . Heuendo poi rispetto che non vi piona sopra , o per altra via non si bagni ; perche simil male procede quando è caldo dalla fatica , & che all'hora vien bagnato dalla pioggia , o per altra via . Et anco si guarisce il medesimo con vn'ouo rotto bene in vna scudella, & si pone sopra la copa con tutto il guscio rotto ; &

fregatola benissimo, dopo poca così può adoperar quel bue, come prima.

Al gòfarfi de' piedi, & al maccar si. Nō meno alle ensiagioni del piede, si pone sopra delle foglie di sambucca pestate con songia di porco, & tosto il bue resta in buon termine. Et anco essendo maccato, si pone sopra empiastro di mele, songia di porco, & semola bollita insieme nel vino bianco, & lasciatolo così per tre giorni sarà guarito.

Alla inchiodatura del bue. Ancora alia chiocatura del piede, tagliato, & nettato prima il luogo del chiodo, si pone nel buco trementina bollita con l'oglio comune, & poi posasi dentro anco vn poco di seuo dileguato col mele, si ferra di nuouo, ponendoni però tra il ferro, & l buco, del pello del medesimo bue.

Alla vngia caduta al bue. Appresso all'vngia caduta al bue, si fa vnguento con vn'oncia di trementina, vna di mele, & vna di cera nuoua, si unge quella per quindici giorni, & dappoi l'vngia con vin tepido bollito con mele, si medica ancora con aloe epatico, mele rosato, & meza oncia di allume di rocca poluerizata, sin che ella sarà ben guarita: hauendo però rispetto à non faticar quel bue nell andare per qualche giorno; perciocche facilmente potrebbe patir assai.

Al mal di flusso del bue. Quando li viene il flusso non solamente non bisogna che'l bue per tre giorni, ma ne anche magni herba, & però se li dà delle foglie di oleastro, & di tannic saluatiche, per lo detto tempo, & poi se li dà delle semenze di mortella, vna libra di origano tenero, & vna di abrotano ortolano cotte in due boccali di acqua, & se li fa bere, & per mangiare se li dà delle foglie di lauro tenere.

A guarire il bue, quando non può andar del corpo. Poi quando il bue non può andar del corpo, per esser pericoloso male, dico, che per sanarlo, si piglia oncia vna di aloe epatico, & due di iera pigra, le quali pestate, & mescolate nell'acqua tepida, se li danno la bere la mattina, fin ch'è libero.

Io haurei da narrarui intorno à più infirmità che vègono a i buoi, ma perche vi ho detto alcune importanti, & mi conuien andar'a riceuer certi danari in Bagnolo, sarete contento di darmi licentia, che poi dimattina farò qui per tempo, & al vostro comando.

GIO. BAT. Poscia che ci hauete detto i rimedij maggiori, innāzi che vi partiate, sarete anco piacer'a M. Vincenzo, & a me dir' i rimedij più importanti, per li mali, che uengono alle vacche.

A alcune infirmità delle vacche. SCAL. Benche vi siano più infirmità, nondimeno le più importanti sono cinque che facilmente le amazzano; cioè, il pisciasangue, fornesi, l'anticuore, mal del lanco, & la polmonera.

Al pisciasangue nō solamente sono buoni alle vacche i medesimi rimedij che ho detto per li buoi, ma ancora i ben'intendenti malghesi di questo male, venendo nella primavera, pigliano una buona mano di herba grimonja, & d'ogni altro tempo vi aggiungono dell'oglio di linosa fatto senza acqua, & del piombo bruciato; & cacciandole queste cose per la gola per isperentia troua.

trouano che'l più delle volte guariscono. Ma come si attorgono di questo non ne lasciano beuer in modo alcuno fin che non sono del tutto liberate.

Poi a i foruesi che vi vengono nella gola, subito che si auengono di questo male, le tagliano con coltello ben tagliente doue sono i lattesui, & cauate vn poco mettono in quella ferita songia di porco col sale ben trite; faccendone questo con diligentia fin che è ben guarita.

Ancora circa l'anticore, come veggono tal enfiagione, subito pigliano vn ferro ben caldo, & fanno vn cerchio attorno, & anco quattro buchi in croce; & poi salaffato in più luoghi dell'enfiagione vi fregano per tutto col sale; & le danno da bere della triaca col vino tepido. Et passato il terzo giorno, b. guano la detta enfiagione col succo di piantana, & le danno da bere la medesima decoctione.

Partimente, circa al mal del lanco, i rimedi che si fanno ai buoi in simil caso senza replicarli, sono perfetti anco per guarir le vacche da questa infirmità.

Resta che io vi dica circa al male della polmonera, il quale è talmente desperato di rimediarli, che non bisogna farui altro, che separar tutte le vacche sane subito dalle infette, & ponerle nell'altre stalle, non ritornandouele per più giorni, ne fin che non sono ben lauate le mangiatore con acqua ben bolente con herbe odorifere. Et questa infirmità, non pur vien' alle vacche per cagion delle cattine herbe, ò fieni, ouer per morbidezza di sangue, ma ancora alle volte per lo piscio de' caualli, & massimamente quando si tengono le stalle ben chiuse. Et però alcuni pari nostri ben pratici di questo male si desperano, oltra che non vogliono caualle, ò caualli appresso alle loro vacche, ma in cambio di quelli vi tengono de gli asini, percioche veggono per esperentia, che col fiato loro le preseruano benissimo da simil cosa. Et con questo fine andarò a Bagnolo come vi ho detto.

VIN. Voi certamente andarete à Bagnolo, poi sarete anco bagnato dalla pioggia, che tosto sarà qui accompagnata da questi folgori, & si gran tuoni.

SCAL. I pari nostri non stimano queste cose, quando massimamente sono à cauallo con buoni capelli, & capanotti, come sarò ancora io in vn subito all'ordine.

GIO. BAT. Da poi ch'egli è partito il nostro Scaltrito, & che voi vedete che la pioggia ha da esser non poco lunga, mi farete cortese nel rimaner con meco questa sera, & anco quella più parte di dimane, che vi piacerà.

VIN. Non posso mancarui di quanto mi comandate.

IL FINE DELLA DVODECIMA GIORNATA.



LA DVODECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

Intorno alle pecore, & alle capre.



E S S E N D O restato la sera del giorno duodecimo, per la pioggia occorsa M. Vincenzo Maggio cō M. Gio. Battista Auogadro, leuati che turno la mattina seguente: andarono alla Santa Messa: & dopò che hebbero per gran pezzo caminato lungo alla bell'acqua della Mora, ritornarono a casa onde hauendo ritrouato il buono Scaltrito ancora sotto la loggia, si posero prima tutti tre a sedere: & poi guardandosi l'un l'altro che s'incominciale a ragionare, il Maggio uolgendosi verso l'Auogadro, & il detto Scaltrito disse.

Poſcia che hieri parlaſſimo delle coſe pertinenti alle uacche, uitelli, buoi, formaggi, & altre coſe cauate dal latte: mi farà gratiſſimo che pari mente ſtamente ragioniamo della natura delle pecore, per eſſer di maggior' utilità in molte coſe, che non ſono gli altri animali quadrupedi.

GIO. BAT. Nō è dubbio alcuno che da queſti animali habbiamo grā beneficio, per la lana, per la pelle, per la carne, per lo latte, & per lo ſterco, che ſēpre ci rendono. Percioche ſi come ſe non fuſſe la lana loro tanto neceſſaria per lo noſtro veſtire, ci conuerrebbe habitare fra le ſelue, ò nelle grotte, & nō nelle città, caſtella, ò ville, come facciamo, coſi ſe nō fuſſero le loro pelli, la maggior parte delle gēti dell'Europa, patirebbono grādemente per gli eſtremi freddi che occorrono in molte prouincie. Poi non ſolamente viuiamo delle loro carni, de' latti, & delle coſe che cauiamo tutto di da quelli, ma il proprio loro ſterco ci beneficia ancor' aſſai ne i frutti della terra: per eſſer il migliore d'ogni altro animale quadrupedo: Di maniera che ſi può dire, che ogni coſa che dà la pecora è ſempre tutto buono, & tutto neceſſario a noi mortali.

Scal-

*Principio
di parla-
re ſocietaria
l'utile della pecora.
v.*

SCAL. Oltra alle cose che voi dite, è ancora cosa ragioneuole che amiamo grandemente questi benedetti animali, poiche non offendono mai alcuno, anzi sono talmente quieti per natura, che amazzandoli non gridano; ne strepitano, ma muoiono tutti cō gran mansuetudine. Laonde sempre mai simili animali, come già più anni ne ho voluto tener' al meno cento: percioche non pur' il latte loro mi aiuta a far il formaggio migliore, che farlo solo di latte vacchino: ma mi rendon'anco maggiore vtile a tanto per tanto, che non fanno le vacche.

VINC. Quante sorti di pecore conoscete voi in questo paese?

SCAL. Sono solamente quattro quelle, che vsiamo di tener noi Bresciani: Cioè, nostrane, tefine, bastarde, & gentili. Le nostrane ci danno più grossa lana delle altre pecore; & si tosano tre volte l'anno: cominciando al principio di Marzo. & poi ogni quattro mesi: & per questo ne rendono maggior quantità di tutte le altre sorti Oltra che si cacciano d'ogni tempo a pascere, pur che la terra non sia coperta di neue, non stimando mai qual si voglia pioggia, ouer eccessiui freddi. Et però sono sempre di poca spesa, & di buona vtilità, sì per la lana, & sì anco perche si mungiono quattro, & cinque mesi l'anno con gran copia di latte; & non meno per lo vender gli agnelli, come passano trenta libbre l'vno.

*Quante
sorti di pecore
Bresciane.*

Poi parlādo delle tefine, dico che se ne tiene tra pecorari nostri maggior quantità di tutte l'altre; percioche non solamente si mandano a pascere tutto l'anno, purchè la neue non copra la terta; ma si ha di buoni danari dalla lana, che vi cauano i lor pastori due volte l'anno, & che vè dono alle genti che fanno gran quantità di panni bassi, & di saie per le ville delle montagne: oltra che alleuano tutti i maschi, & femine, queste per lo feto, & quelli per castrare, & vendere a i beccari, quando sono diuenuti, grandi, & ben grassi. Ma perche queste pecore allatano tutti i figliuoli fin che sono giunti ne i pascoli de' monti, si mungono solamente il mese di Gingno e di Luglio.

Similmente delle pecore bastarde, si alleuano tutte le femine per accrescer' il gregge loro, & tutti i maschi si vendono alla Pasqua. Et benchè queste pecore siano maggiori di statura delle tefine, & alquanto minori delle nostrane; nondimeno sono simili a queste nostrane nel far il latte, & nel pascere d'ogni tempo, ma non danno la lana se non due volte l'anno, laquale si vende non manco della tefina.

Quanto sia poi circa alle pecore gentili, dico che queste sono tenute solamēte nella villa di Ghedo, & di Montechiaro per esserui pascoli cōuenienti a loro. Et queste veramente si debbono chiamar gentili, percioche della lor lana si fanno i più politi pāni che si possano fare d'ogni altra d'Italia; Lequali, oltra che sono tostate solamente vna volta l'anno

non

non si mungono mai, nè si amazzano figliuoli maschi, ò femine (eccetto quando sono diuenuti vecchi) accioche facciano della lana lungo tempo, per effer' anco quella sola che rende molta vtilità; laquale si uende, poco meno della Fracesca. Et quantunque queste pecore si cacciano à pascere d'ogni tempo dell'anno (pur che nō piousa, ò neuichi, ò che la terra non sia coperta di neue) nondimeno i lor pastori vsano ogni diligenza per non lasciarle bagnare: perche quella lana perderebbe ogni finezza, & elle s'infimarebbono fin' alla morte. Et però non solamente non le cacciano a pascere se' l tempo non è in termine di non piquere, ò neuicare; ma ritrouandosi in campagna, & vedendo che egli minaccia una di queste due cose, si approssimano alle capanne di paglia fatte a posta ne i pascoli, per saluarle da simili casi: & quiui facēdole pascere fin che' l mai tempo comincia a giungere; subito si ritirano a saluamento. Ma se per caso pascano ne i luoghi doue non siano simili ricetti, come dubitano di qualche nuuolo, subito le conducono a casa, ò nelle prime habitationi che trouano, quando massimamente sono per effer' assalite dalla pioggia. Et questo tono di maggiore spesa dell'altre forti; percioche nō potendo star per le campagne quando piousa, ò neuica, bisogna anco che mangiano più fieno dell'ordinario. Vero è, che si guadagna n' agior quantità di letame per lo sterco che non disperdono fuor di casa, il quale fu sempre tanto pregiato da noi Bresciani.

Come vogliono essere le belle pecore.

VINC. Come vogliono esser generalmente le belle pecore.

SCAL. Volendo che la pecora sia buona, bisogna pigliarla prima di buona razza, & poi ch'ella sia di corpo grosso, di gambe basse, di vètre lanofo, di coda grande, & di tette lunghe.

Come vogliono esser i bei montoni.

VIN. Similmente, come voglion' esser' i bei montoni.

SCAL. A voler conoscere che sian buoni, si pigino anco quelli che sono grossi di persona, di vètre, spesso di lana, di gambe alte, di lumbi ampi, di petto largo, di testa lunga, di fronte folta, di lana, di occhi ben neri, di orecchie grandi, di testicoli grossi, di coda lunga, & larga.

VINC. che ordine osseruate voi nel tener questi montoni con le pecore quando non bisogna che conuersino con elle?

Come si deon tener i montoni.

SCAL. Non solamente non bisogna lasciari stare con le pecore se non ne i tempi debiti, & tenerli co' i castrati, con gli agnelli, & con quelle che si trouano pregne, ò che non concepiscono; ma ne anche il primo anno; perche fin che non han compiuti due anni, farebbono la razza molto minuta, & debole; Ma se farāno conseruati circa il coito, et ben trattati nel mangiar secondo la lor natura, uiueranno fin' a gli otto anni (et anco più) perfetti al generare.

VIN. A quante pecore può satisfar' vn montone al generare?

Scal-

*A quanta
pecore ha-
sia vn mo-
ntone.*

SCAL. Ancora che gli antichi dicano che vn montone satisfaceua benissimo ad ottanta, & cento pecore: in questo paese non ve n'è, che si possa mantenere a più di vinticinque, fin a trenta.

VINC. Che tempo debbono hauere le pecore, quando bisogna dar loro il montone?

SCAL. Non si debbe dar loro il montone innanzi c'habbiano doi anni, ò poco manco, & se per caso s'impregnano più tosto, vendasi quegli agnelli, percioche alleuandoli, restarebbono piccioli, & durarebbono poco tempo. Benche sono da lodar coloro, che non alleuano mai le femine che son nate dal primo parto: perche è meglio hauerne poche, le quali sian nate da madri robuste, che hauerne assai di quest'altre deboli.

*Che tem-
po debbe
hauere la
pecora in-
tiche con-
sia il mon-
tone.*

VIN. Da qual tempo si debbe dare il montone alle pecore?

SCAL. Perche ciascun buon pastore sa che tutte le pecore non portano il feto più di cinque mesi: però si tengono i montoni tutto l'anno in cōpagnia de' castrati, & altri sterpi, eccetto il mese di Luglio, ò d'Agosto: percioche all'hora è il tēpo cōmodo d'accōpnarli cō le pecore, accioche partoriscano poi al Genajo, ò Febraio, & ch'elie trouino l'herbe quādo cominciano a farsi floride, p ritornar dapoia casa cō le poppe talmente piene, che satisfacciano abundantemente i loro agnelli; i quali volendoli vèdere al tempo della Pasca a i beccari; si trouano in perfectione, & anco volendoli alleuare, si nodriscono benissimo con le tenere herbe, fin che vanno a pascere quelle de' mōti alla fin di Maggio.

*Il vero tē-
po di dare
il montone
alle pecore*

VIN. Desidero che mi diciate ancora i modi, che si offeruano in beneficio delle pecore, quando hanno partorito i loro agnelli.

SCAL. Perche ordinarariamente a quel tempo fa gran freddo, bisogna tener ben chiuse le stalle, & nō mancare alle madri nel dar loro del miglior fieno che sia possibile, & anco qualche poco di semola col sale, nō lasciandole vñcir della stalla per tre, ò quattro giorni, & portando loro dell'acqua per bere, laquale sia stata più tosto alquātō al fuoco, che esser fredda, ouero taluno fia tenuta in un foio, ò altro vaso nel medesimo luogo dou'elie stauano al caldo, accioche la possono beuer non fredda: ma quando anco si potesse dentro vn poco di farina di miglio con alquanto di sale vi farebbe gran beneficio: percioche mai non si può salare a trarle bene per ritrouarsi come amalate: uedendo massimamente per buona isperienza, che tutte le spese, che facciamo in beneficio di simili animali, quanto sono maggiori, tātō più vtilità riceuiamo da essi. Et così per contrario, quanto più sparagniamo, tanto manco vtilità habbiamo: percioche, come gli animali patiscono del loro viuere, non solo non possono rendere i debiti loro frutti, ma ancora viuono poco tempo.

*Come se
deon trat-
tare le pec-
core nel
parto loro*

GI O. BAT. Veramente che sono pur troppo ciechi tutti coloro che non conoscono, che questi, & altri animali congiunti all'Agricoltura, sono ancora tutto simili a lei: la quale, sì come fa sempre ricchi gli Agricoltori quanto più sono liberali verso di lei, & li manda ancor in rovina, quanto più sono scarsi; così gli armenti (per natura) fanno il medesimo d'ogni tempo.

*Alviani
per la pe
core, & a
gnelli.*

SCAL. Seguendo pur il parto delle pecore, dico come è nato l'agnellino, si pigliano le poppe della madre, e si gitti via il primo latte che viene (per esser come marcio) & vi si preme l'altro co' le mani in bocca, accioche gustandolo comincia a tettare. Ma se ella andasse a pastere, & che ritornata non volesse conoscer il parto suo (come alle volte vene sono di questa natura) sia ferrato co' assi, o co' altre cose in qualche parte della stalla co' lui per tre, o quattro giorni, che al sicuro comincerà a pigliar talmente amore, che non saprà viver senza lui, & maco' fallarà nel riconoscerlo per figliuolo fuori di molti altri; & egli medesima mente non macarà a seguir la madre quando andrà seco a pascere: ma questo non sia più tosto del mese di Marzo per cagion del freddo, & perche non si trouano herbe tenere: auertèdo, mentre che questi agnelli stiano nella stalla inàzi che cominciano a pascere, che si dia lor del fieno minuto, & del migliore che si troui, accioche habbiano da mangiare fin che le madri vengano la sera da pascere co' le tette piene per dar lor il latte in copia, le quali mangiano poi tutto quel fieno che trouano esser auanzato ad essi figliuoli, & a questo modo gli allattano fin che di compagnia vanno in mote a pascere.

*Da qual
hora si deb
bon caccia
re le peco
re.*

VINC. Da quell' hora del giorno si cacciano a pascere questi animali? **SCAL.** L' hora ordinaria, & propria di condurli in questo paese è sempre dopò che sono passate le sedici; & questo tanto si offerua al tempo dell'estate, autunno, & primavera, quanto in tutti i mesi del verno: per cioche chi facesse altramente non manco vi nuocerebbe la rugiada (mentre ch'ella cade) quāto farebbe la brina tutto il verno. Et però, sì come si offerua di cacciar alle campagne le pecore, montoni, & castrati come la brina è alquāto mortificata dal Sole, o dall'aere dopò che sono passate le sedici hore, o poco più, & li tengono fuori molte fiate fin' a mezz' hora di notte; così se fossero cacciate fuori al tempo della rugiada più tosto delle sedici, & che passassero le ventitre a condurli a casa, non è dubbio alcuno, che venirebbe lor il male del morbino, il quale gli amazzerebbe tutti in poco tempo.

VINC. Voi cominciate a mostrarmi vna delle malattie che facilmente vengono a questi benedetti animali: laquale tanto più mi fa maraviglia, quando che di state non si possono cacciar a pascere almeno dopò che sono passate le vndici, o dodici hore del giorno: confide-
rando

rando che all' hora il Sole comincia à mostrarli potente, come in' vero si vede hauer forza d'alcungare tutte le humidità.

SCAL. Sappiate pure che si come tutti i buoni pastori si farebbono ricchi in poco tempo, quãdo le pecore non fussero sottoposte alle tante infirmità mortali, come sono tuttauia: così se non fusse la molta uigilantia, la diligentia, & la prudentia loro, per una che muore, ne morirebbono vinticinque, & cinquanta.

*Quelli a
gnelli si
del bono
alluare.*

VINC. Come vogliono esser quegli agnelli, che si hãno da alluare?

SCAL. Si debbono sciegliere quelli che sono piu grossi, piu belli, & c'habbiano la lana piu spessa, & piu luga, & anco piu bianca: tenendone non meno fra ogni quattro, ò cinque, vn'altro bello che l'habbia ben nera, accioche con queste due sorti che si cauaranno da i montoni, dalle pecore, & da i castrati simili, si possane fare dei panni meschi.

VINC. Vorrei sapere ancora da qual tempo si debbono castrare gli agnelli, & il modo che si osserua nel castrarli.

SCAL. Essendo nati di Dicembre, ò di Genajo secondo il solito, si castrano hõ al primo Marzo (perche farebbono troppo giouani) ma all' secondo, col rinforzo di corda fattoui in capolo nel mezo; ponendosi il castratore l'agnello tto con la schena sopra il petto di se stesso; & posto quel laccio fatto in capolo attorno i testicoli; & vn capo della corda sotto vn piede, & cõ l'altro capo in mano, tirádolo ben in alto, si faccia le corde, ò radici de' testicoli solamente crepare; & questo si fa con facilità senza leuarli i testicoli: ma però restano quanto al coito, come se ne fossero priui. Vero è, che bisogna vngerli doue sono schizzi con la sonza di porco maschio, accioche non si gonfiano.

*Quãdo, &
come si ca-
strano gli
agnelli.*

GIÓ. B. Quantunque questa cosa paia ridicola, nondimeno per hauerui ueduto farla con tanta facilità, non si può negare ch'ella è di altro miglior modo, che non è castrare i vitelli, caualli, porci, & cani.

VINC. Parimente uorrei che mi diceste i modi che si osseruano nel to far le pecore, castrati, & montoni.

SCAL. Ordinariamente si tofano nel mese di Marzo per Luna scemate in tempo sereno senza vento, & dopo l' hora di terza; & quelli che uogliono tofare un'altra uolta, si tofano d'Agosto quando uengono di monte; Auuertendo di non tagliarli la carne, e se pur si feriscono, siano unti con pece liquida, ò con oglio comune, & metterui sopra del caligine, ò carbone pesto, accioche le mosche non le noiano. Ma ungendoui solamete con la tongia di porco, non le molestaranno in modo alcuno.

*Da qual
tempo si to-
fano i monti
malati pec-
rini.*

VINC. Quante libbre di lana si debbono far per animale?

SCAL. Benche le pecore nostrane rendano maggior somma di lana di tutti le altre sorti. Bresciane, nõdimeno, le tesine, & le bastarde in due uolte,

*Che lana
diuersa
si rendano
le diverse
pecore.*

cioche si mantengano sane, grasse, & che abbondino di latte: ma come sono pregne, cessa: perche si spregnarebbono facilmente. Et medesimamente dà questi frutti à gli agnelli col sale, & con la femola, come cominciano à mangiare, accioche maggiormente vengano grassi: ma però li dà poco da bere.

Ancora quando egli vuol condur le pecore di mattina nell' hora debita à pascere, non solamente li dà il sale prima per due hore avanti: ma non le lascia bere fin che non han pasciuto poco men di due altre hore: atteso che quando mancasse di questo buon ordine; il sale non vi gionarebbe, & patirebbono anco pur' assai. Et questo basta intorno alle infirmità, & governi delle pecore, poiche ho detto le più importanti.

VIN. Perche più volte ho vedito dire che la vita pastorale non è men tenuta per felice deil' Agricoltura, però conoscendoui per buon pastore, & di animo nobile, mi sarà grato che mi mostriate doue consiste questa sua felicità.

SCAL. Auenga che io non sia sufficiente per satisfar à questa vostra domanda, nondimeno lasciàdo da parte quello che si potrebbe dire intorno alla vita de' Santi Patriarchi, iquali la godeuano felicissimamente nello specular di continuo l' infinita Bontà del grand Iddio, & venendo solamente à quella felicità che ciascuno può abbracciare facilmente, dico, ch' egli è degno di esser molto inuidiato quel pastore sincero, & prudente; il quale conoscendo gl' infiniti lacci, & ramarichi di questo Mondo fa ogni possibile per allontanarsi da lui, per viuer' più quieto che può nella vera libertà; non facendo dispiacer ad alcuno, ma attendendo con ogni vigilanzia, & sollecitudine al suo caro gregge.

Non è forse da lodare quel pastore ben formato di persona, leggiero di gamba, potente di braccio, sincero d' animo, & prudente con gli huomini? Il quale conducendo di giorno in giorno le sue pecorelle per più campi, & per diuerse contrade v' sempre innanzi loro con vno spontone lungo in spalla, ò altra arma d' asta con animo deliberato combattere contra qual si voglia ladro, ò fero che le volesse offendere? Tenendo parimente à mezo, & dietro la schiera huomini diligenti, & cani feroci, accioche maggiormente sia cōseruata da qualunque caso strano che le potesse occorrere, & che non siano molestati gli asini che portano di luogo in luogo le battaglie, & specialmēte la farina di miglio per fare la polenta di giorno in giorno, sera, & mattina, secondo che essi la mangiano.

GIO. BAT. Veramente ch' egli è bel veder questi huomini vestiti di panni bianchi, col capello di feltro d' ogni tempo in capo, con faccie colorite, sempre sani, & lieti, poiche si contentano dello stato loro: benchè non mangiano altro che polenta calda fatta quanta solamente vi btiò-

*Lodi della
vita pasto-
rale.*

*Le prodez-
ze d' un
pastore.*

*Come vi-
uono so-
crati &c
i pastori.*

gna per viuere, quando vogliono desinare, & altrettanta quando sono per cenare: ne altra cosa mangiano in tutto il giorno eccetto quel formaggio, o ricotta salata (ma parcamente) con la medesima polenta quando desinano, o cenano: beuendo poi, per l'ordinario, solo le dolci, & chiare acque.

*Come si fa
la polenta*

VIN. Vi prego Scaltrito mio; che mi diciate l'ordine che si tiene nel fare questa polenta.

SCAL. A farne per tre persone, si piglia tre libbre, fin quattro di farina di miglio per la mattina, & altrettanta per la sera, lasciando sempre quella di frumento per non far così buona polenta, & anco perche si digerisce facilmente, ponendola nel caldarino che bole al fuoco con cinque, o sei libbre d'acqua; facendoui dui tagli in croce con vn bastone, accioche ella maggiormēte possa passar la farina fin'in cima. la'ciando la poi bollire, fin che si gōfia, & si distacca dal fōdo. Et leuata all' hora dal fuoco, si mena benissimo con vn bastone tondo, & netto fin ch'è totalmente bē rotta & affinata; & dapoï tolta fuor del caldarino, si taglia in bē pezzi sottili con vn filo, & si mangia così calda col formaggio, o con la ricotta salata.

*Perche i
pastori ten-
gono i cani
biacchi, &
si vestono
se stessi di
quel colo-
re.*

VIN. Per qual cagione tengono tutti i pecorari solamēte cani bianchi, & non d'altro colore.

SCAL. Perche i pastori conoscono benissimo che tutte le pecore sono talmente timide per natura, che come veggono vn animale che nō sia di pelo bianco, subitamente dubitano non sia il lupo, ilquale le fa alle spalle per diuorarle; però non è marauigliarse per non spauentarle tengono sempre cani bianchi, & se anco essi medesimi non si vestono d'altro colore.

VIN. Sempre mi piacquero questi cani bianchi, gradi, & pelosi col suo mello di ferro largo attorno al collo, con le spine acute, accioche più animosamente possano cōbattere coi lupi con auantaggi o che non siano strangolati, come molte siate farebbono quando non fossero così ben'armati.

GIO. BAT. Hora perche i seruitori portano in tola le viuande per desinare, è bene che ci lauiamo le mani, & che dapoï mangiare ritorniamo a ragionare di quanto vi sarà grato.

SCAL. Mi sarà caro che inbianzi velspro mi diate licētia, accioche possa giunger questa sera al lago, & dimane alla montagna, doue ho i miei animali.

VIN. Saremo breui, perche parlaremo solamente delle capre.

RAGIO

RAGIONAMENTO FATTO PER LITRE

me defimi intorno alle Capre.



DA POI che l'Auogadro, & il Maggio hebbero mangiato (mentre che mangiauano ancora li feruitori, & Scaltrito di compagnia) andarono à diporto sotto alle ombre del giardino: ragionando diuerſamente del bell'ordine de gli arbori, della bellezza de' loro frutti, & dell'amenità del prato. Onde eſſendo ritornati, & trouato Scaltrito, che gli aspettaua (poſtiſi prima à ſedere) M. Vincenzo volgendoli verſo lui, diſſe in queſto modo.

Perche vi diſſi innanzi deſinare che'l parlamento noſtro farebbe ſolamente intorno alle capre, però mi farà grato che me ne ragionate quel tanto che ne ſapete.

CAL. Ancora ch'io non habbia tenuto capre, dapoi ch'io era giouane ſotto alla obediètia di mio padre, nella villa di Agnoſceno di Val di Sabbio, & ch'elle non rendano in tutto quella vtilità di buon formaggio, & manco di lana come fanno le pecore, nōdimeno è coſa buona à tenerne, e maſſime ne i ſiti ſterili, come ſono i mōti, i colli, le valli, e le capagne deſerte, p̄cioche dāno maggior copia di latte, & migliore. & più ſano che nō fanno le pecore, & anco la ricotta loro freſca è più delicata. Et però ſi dice per prouerbio. Butiro di vaccha, formaggio di pecora, & ricotta di capra, ſono i migliori frutti che rendono queſti animali.

Poi le capre ſono di poca ſpeſa, cōcioſia che nō ſi dà loro fieno, ſe nō quādo partoriſcono, & nel reſto di tutto'l tēpo ſi cacciano à paſcere, & quādo reſtano nelle ſtalle per cagione delle pioggie grādi, ò che la terra ſi troua coperta di neue, ſi dà loro de'vc celli di rami teneri fatti nel meſe di Settēbre in tātī ſaſcinetti di noce, di vite, di albera, di olmo, di fraſino, di moro, & di caſtagna non ſaluatica cō'le foglie attaccate, iquali ſi a no ſeccati al Sole, & poi cōſeruati ne i ſenili, ò altri luoghi doue nō poſſano eſſer bagnati. Et però nō ſolamēte elle māgiano d'ogni ſorte d'erba, e di ſpini pūgēti p̄ le fratte, p̄ le macchie, p̄ le ſelue, per le ſpelūche, p̄ le corne, & p̄ li bricchi, & altri luoghi quaſi incredibili di ſterilità, & di pericoli grādi di ſiaccarſi la vita in mille pezzini nō temēdo mai ſimili precipitij, ma ui vanno frācamēte pure che vi veggano qualche coſa da māgiare. Et per q̄ſto vi vogliano caprarli deſtri, agili, forti, e animoſi, acioche poſſano benīſſimo ſeguirarle, diſederle da i lupi, ò d'altre ſere, et condurle doue ſono buoni paſcoli, & nō coſi pericoloſi, p̄cioche pure alle volte ſe ne perdono, ò p̄ lo cader da tali p̄cipitoſi luoghi, ouero che ſono deuorate dalle fiere. Si che per concludere ſi può dire quel prouer

*Principio
del ragio-
namento
delle ca-
pre.*

*Cheloca-
pra ſono
di poca
ſpeſa.*

Q 2 bio,

bio. Mai nò si vide capra morir di fame; percioche oltra che mangiano di qual si voglia herba, ancorche fosse velenosa, sèza far loro male alcuno. mancàdouì cibi per sostentar, si pōgono à romper co i denti fin de gli arbori, & specialmente i fruttiferi per esser più saporiti de gli altri, & ancora a leccare le mura humide, senza che hāno vna natura molto diuersa da gli altri animali: stando che nò solo dormono più volōtiera sopra la nuda terra, che hauer sotto della paglia, ò altro strame, ma ancora molte fiate riposarāno in cima d'vn bricco, ò d vna precipitosa corna all'ardente Sole, che non faranno all'ombra sopra l'herba fresca.

GIO. BAT. Benche io sapessi che le capre fussero di manco spesa del le pecore, tuttauia nò intesi mai così bene la lor natura, come hora distintamente hauete detto. Et però nò è marauiglia se all'huomo bizzarro ui si dice. Tu sei molto capriccioso.

VIN. Lodate voi che si alleuino le femine, ò più tosto si vendano in capo di trenta, ò di quaranta giorni, come si fanno tutti i maschi, & poi se ne cōprino dell'altre d'vn'anno, lequali siano pregne, ò almeno che habbiano partorito di poche settimane?

SCAL. La maggior parte de' capretti di questo paese fanno il medesimo che dite; percioche veggono per esperienza, che co i denari che cauano nel vender due capre, cōpra no vna capra nelle terre de' Grisoni, d'vn'anno, ò di dui, & senz'altra spesa, ò fastidio, ouer pericolo nell'allearle, dalle quali cominciano hauerne vtilità per conto del cauare il latte, ò per esser pregne. Ma però chi ne vuol'allearre; debba scegliere quelle che sono nate dalle migliori madri, & farle tettare per tre mesi; non alleuando mai quelle del primo parto, perche restarebbono sempre deboli, ma si bene l'altre nate dapoì, lequali come possono caminar dietro alle madri, siano mandate con esse; accioche (ancor che tettino) s'auuezzino à pascere. Poi mentre che le capre si trouano pregne, non lasciano vtar l'vna con l'altra; perche facilmente disperderebbono: & quell'istesso farebbe dando loro del sale fuor di modo quando sono state col becco per pochi giorni auanti.

VIN. Da qual tempo si debbe accompagnare le capre col becco?

SCAL. Il miglior tempo è il mese d'Ottobre, & di Nouembre; per cioche, portando nel corpo l'animale cinque mesi, come fanno anche le pecore, & vn'altro nell'allattarlo, ò poco più, sono pñetti dopo Pasqua, quādo nò vi si dia fieno, come nò si debbe dare, pche altramente pderiebbono la lor delicatezza. Oltra che questa è la miglior stagione di tutto l'anno, per essere abbōdante di herbe per pascere benissimo, & per produr del latte in copia. Adunque si dà il becco alla capra dal detto tempo, & satisfatto la prima volta, subito vi si dà del fieno, ò semola da mangiare;

mangiare. & toltone otto ò dieci bocconi, si ritorna a tal officio vn'altra volta alla medesima capra; & anco parendo al capraro, dopò hauer mangiato similmente il becco, lo ritorna alla istessa capra la terza volta, & poi non più; anzi che si lega subito, accioche non si distruggesse con danno anco di quelle che suitero concie da lui; slegandolo. & pascedolo al modo detto, secondo che ha da seruir di vna in vna ne i medesimi giorni, che esse sono ben disposte a tal effetto, poiche egli è ancor all' hora talmente potente, che in quei mesi supplirebbe a cento, & anco sin'a cento cinquanta.

VIN. Come si fa ad allattare dui capretti nati in un medesimo parto, come occorre vn'anno più che l'altro.

SCAL. Benche ordinariamente vna madre fa più latte di quel che bisogna per vn sol capretto; però non essendoui all' hora capra priua del suo, non si manchi a quei dui di farli parte tettare dalla madre, & parte darli del latte munto fin che qualchuno resti senza il suo.

*Come si
latte dua
capretti
d'un sol
parto.*

GIO. BAT. Et questo credo fermamēte; percioche se vna capra piglia a more ad vn fanciullo (come molte fiate occorre) che non habbia chi li dia latte, andando più volte al giorno con le gābe a trauerso della cuna (massimamente quando piange) porgēdoui le tette in bocca fin ch'è satollo, quanto maggiormente debbe far' ad vn animale della sua specie.

*Che lo ca
pre allas
cuna de
fanciulli.*

VIN. Come voglion'esser i becchi buoni circa alla statura, & alla età innanzi che si congiungano con le capre?

GIO. BAT. Non sono buoni se non dopò che hanno vn'anno addura no perfetti al generare sin'a i quattro, & poi si vedono a i beccari, essendo castrati, & nò. Iquali si hāno per migliori quando hā la testa picciola, le orecchie grandi, & pendēti, la barba lunga, & folta, il collo grosso & corto, il corpo tondo & largo, le gambe groise, & nò troppo alte, & il pelo chiaro, & liscio. Et quali similmente vogliono essere le capre, ma che appresso habbiano le tette grāde. & che siano ben larghe fra i galoni, cioè di sotto della coda. Et quanto più l'una, & l'altra specie crescono nell'età non (giungendo però alla vecchiezza) tanto maggiormente generano migliori figliuoli: & questi solamente li debbono alleuare, & non quelli che sono generati da' padri, & madri molto giouani, o troppo vecchi. Onde, si come è bene a cambiar' il becco come passa quattro anni, così la capra è buona solamente fino a i sei, o sette al più.

*Come ve
gli on offer
i buoni be
chi, & le
buone ca
pre.*

VIN. Fate voi differentia che questi animali siano più d'vn colore, che d'vn'altro?

SCAL. Auenga che alcuni caprari hanno per più care le capre bianche, che d'ogni altro colore: dicendo che rendono maggior copia di latte non dimando le rosse, & nere sono più gagliarde, & più robuste con-

tra i mali tempi & per viuer lungo tempo.

VINC. Parimente vorrei saper se vi è differentia che questi animali fiano co i corni, o senza, come pochi se ne vedono.

SCAL. L'hauer i corni, & non, non fa che le capre fiano più cattive, o migliori. E ben vero che quelle che non hanno corni son più comode per star in compagnia delle pecore, & delle vacche, come alcuni pecorari, & malghesi ne tengono (non però gran quantità) sì perche sono di poca spesa, & sì anco perche crescono il frutto del formaggio, & più della ricotta à tanto per tanto che non fa il latte solo delle vacche, & pecore; Oltra che queste non si spregnano fra loro, come fan'alcune volte quelle che gli hanno.

L'ordine
che stiano
a far pasce
re le capre

VIN. Che ordine si tien nel far pascere questi animali?

SCAL. Si cacciano il più delle volte a pascere nel far del giorno mentre che cade la rugiada: percioche pascendo l'herba cō quella, maggior mente ritornando a casa nell'hora di terza con le tette piene di latte, & poi si rimadono fuori dopò vespro, & pascono sin'a sera, & anco fin ad vn'hora di notte, & sempre senza lesione alcuna. Et medesimamente al tēpo che cadono le brine, si mandano à pascere dopò terza, & ritornano a casa di sera tardi, & di quà si vede quāto è gagliarda la lor natura.

VIN. Per quanto tempo si mungono le capre, & quanto latte posso no dare al giorno?

Quāto lat
te produco
no le capre

SCAL. Si mungono mesi quattro fin cinque; dando ordinariamente la mattina con la sera libre tre, fin quattro di latte, il quale auanza (quanto alla bontà & sanità) quello di vacca, & di pecora.

VIN. Non vuole a questo latte quel caggio istesso, & quell'agra che si adoperano a quel di vacca, & di pecora?

SCAL. Certo è, che non si farebbe il formaggio di capra senza buon caggio, ma non già con l'agra: perche non venirebbe buona la ricotta; & però a farla delicata; vi s'aggiunge altro tanto acqua, come si farebbe d'agra quando vi bilognasse.

VINC. Hora che mi resta saper le infirmità di questi animali, desidero che mi diciate quelle maggiori che sapete.

SCAL. Troppo auenturati farebbono tutti i vaccari, & pecorari se ha uessero i lor'armenti della natura che son le capre, lequali sono talmente sane in questo paese, che (per l'ordinario) non muoiono se non per morte violenta, o per vecchiezza. E vero, che a qualch'vna le vien il male asciutto, ilquale ascinga talmente le tette, che non rendono latte alcuno, & si seccano come se fusero d'osso, & questa infirmità le viene per cagione dell'eccessiuo caldo. Onde a lenarla si piglia della panna di latte, & si vngono più volte al giorno fin che sono ritornate molle, come di prima.

VIN.

VIN. Essendo fano questo gregge come dite, & di così poca spesa, per qual cagione, di dieci capre che vi sono, non se ne tengono le cento, & le ducento?

SCAL. Questo si farebbe quando elle non guastassero molte cose di valore, come fanno sempre. Et però nõ se ne tiene nel piano nostro per esser pieno di viti tenere, di biade morbide, di prati floridi, e d'altri frutti necessarii della terra: ma solamente si tengono ne i luoghi montuosi, & valli sterili, & sempre cõ buona guardia: per che alteramente vi farebbono anco del male assai: Ma poche persone vi sono nelle ville di Valcamonica, di Valtrompia, & di val di Sabbio, che ne tengano più di quindici, o vinti, & quiui le cacciano a pascere ogni giorno con bell'ordine, & con poco discomodo di tutti: percioche di villa in villa si offerua, che ciascuno a vicenda raccoglie tutte le capre della terra, & le caccia a pascere tanti giorni, quãte sono le sue: Cioè, vno per hauerne sei, ha parimente la cura di tutte per sei giorni, & vn'altro che ne ha dieci, ò vinti, fa il medesimo officio per sei giorni, & a questo modo vengono a essere gouernate benissimo di famiglia in famiglia (circa il pascere) con poco discomodo tutto l'anno, & senza spesa.

VIN. Mi resta che mi mostriate le vtilità che si cauano dalle pelli de i becchi, de' capreti, & delle pecore, & che poi facciamo fine.

SCAL. Non si fanno vtri delle pelli di becchi come si fanno delle capre, perche patirebbono molto di quel suo mal'odore; ma si confetta- *Ciò che se fanno del la pelle di capra, di becco.* no, & conciano talmente in somacchi, che se ne fanno i più belli colletti d'ogni altra sorte. Et più ancora, essendo ben pasciuti questi animali, fanno sette, & otto libre di seuo, ilquale è di maggior pretio assai de gli altri, per esser ben pagato da i speciali, per le molte virtù ch'egli hà contra diuerse infirmità di noi mortali.

Poi delle pelle di capreti si fanno vna infinità di guanti, di stringhe, stringhetti, cintole. Et delle pelli di capre, non pur si fanno grã quantità di guati, di camoscie, di somacchi, & cordouani: ma ancora si fanno quãti vtri si vñano per condur più sorti d'ogli, di vini, & d'altre beuande.

VIN. Che modo si offerua nel fare questi vtri?

SCAL. A far vn'vtre di capra, si trõca prima la testa sola dal collo, & così i piedi fin'al secondo nodo, & poi scorticate il resto delle gambe sino alla natura, si rouerscia tutto l'auãzo della pelle col pelo di fuori, & poi si gitta due libre di sale di dentro, ilquale fregatolo benissimo tra neruo, & neruo con le mani, si fa tutta la pelle in vn rotoletto ben ferrato insieme, & lasciádola così per tre, o quattro giorni: & dapoi ritornandoui a salarla così pur di dentro, ma solamente cõ oncie quattro; onde fregandola vn'altra volta benissimo, & riuolgendola medesimamente

dall'altro lato bẽ stretta in un rotoletto, passato ancora altri tre, o quattro giorni ella restarà perfetta per conciarla con gli spaghi in ogni buon utre, come si fa: Tenendola: però sempre gonfia, & attaccata (mentre che non si adopra) a qualche cosa lontana dalla terra; accioche non fosse rosa, o guasta da più animali.

GIO. BAT. Hora che ci hauete chiariti di quanto vi ha rirhieſto M. Vincenzo, non solamente ve ne restiamo obligati, ma vi licentiamo anco che andate alla montagna à gouernare le vostre care vacche, & pecore aspettandoui con quelle à questo Settembre.

SCAL. Voi mi perdonarete se in tutto io non vi ho satisfatto come era il uostro desiderio, & il mio debito; Basta che ho da morire all'ombra vostra per quel seruitor fedele, che sempre sono stato: & con la vostra buona grata iandarò à montare à cavallo.

VINC. Andate nella buon' hora, poi che siete conosciuto per più nobile d'animo, che non sono molti cittadini antichi. Et io similmente pigliarò licenza da voi M. Gio. Battista, promettendoui dimane di tornare, accioche ragoniamo delle altre cose.

GIO. BAT. Et io u'aspettarò volentieri all' hora solita.

Il fine della Duodecima Giornata .





LA TERZADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,
A G G I V N T A

DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nella quale si tratta de i caualli, & delle
caualle di buona razza.*



ITORNATO M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell' hora solita, & ritrouatolo nel giardino sotto al grā pergolato, che all' hora haueua desinato con M. Lodouico Barignano, salutatosi secondo la loro buona creanza, fu pregato che sedesse: Onde finite le accoglienze, parue al Barignano, come quel ch'era di più tempo, di dire all' Auogadro, & al Magio queste parole.

Signori, poscia ch'egliè piaciuto a nostro Signor Iddio, c' hoggi io mi troui con voi, & che sappia quanto vale la vostra conseruatione, e quanto siete soliti discorrere intorno all' Agricoltura, vi prego che domesticamente proponiate qualche bella materia: accioche ci compiaciamo di ragionare in questo tempo, ch'io ho da star con voi.

GIO. BAT. Perche questi dui giorni habbiamo parlato de gli animali che sono solamente commodi a gli huomini, che habitano nelle ville, mi piacerebbe che hoggi ragionassimo de' caualli, & delle caualle; poi che sono così commodi a i contadini, a i mercanti, a i nobili, a i Prècipi, & quanti religiosi, & Prelati viuono sopra la terra.

VIN. Tanto più mi è grata questa vostra opinione, quanto ch' habbiamo M. Lodouico, che ne portà parlare ampiamète, come colui ch'è stato valoroso Caualiere già cinquant'anni, in più guerre d'Italia.

LOD. Dalla giouentù, sino a settancinque anni doue mi ritrouo, ho fatto sempre professione di caualcare buoni caualli, & di domare poledri di Reame, di Mantoua, & di Ferrara, come s'è veduto nella patria,

tria, & nelle guerre appresso molti Principi. Percioche ho conosciuto, che fra gli animali quadrupedi, che Iddio ha creato a beneficio di noi mortali, niuno vi è che possa aguagliarsi al cauallò di bellezza, d'animo sità, ne di commodità, & vtilità, conciosia ch'egli è quello che ci serue più d'ogni altro nel caualcarlo; facendolo noi andare hora pian piano, & hora caminare, trottare, galoppare, & correre; atteggiando con allegrie di rimesse diuerse, & di salti a più modi, scacciando da noi i tristi humori: & fortificando lo stomaco, & i membris con tutto il corpo nel maneggiarlo diuerfamente secondo che'l valor suo ci rappresenta.

*Discorso
sopra lica
ualli.*

Che diremo poi delle varie commodità, & benefici grandi che habbiamo da questo così bello, così agile, & animoso animale? poiche possiamo andar in qualunque viaggio per fanghi, per sassi, per colli, per monti, per boschi, & per campagne: assicurando egli più volte dalle insidie de' gli huomini maligni, i suoi patroni, co'l correre, co'l saltare, & co'l combattere così valorosamente con vrti, con morsi, con calci, e cò percosse di piedi anteriori, che finalmente gli hà portati con grandissimo stupore a saluamento. Ma tutto è niente a rispetto di quello che fanno questi arrabbiati animali nelle scaramucce, nelle battaglie, & nelle crudelissime giornate, quando ne i grandi squadroni son eccitati dalle trombe, da tamburi, da gli archibugi: & dalle artiglierie a combattere con grandissimo impeto contra i nemici armati così a cauallò, come a piedi, che pare propriamente che si spezzino i cieli, & apra la terra, & l'inferno insieme per gli horribili strepiti, & per li grandissimi gridi d'huomini che vanno a migliaia in fracasso.

*Delle ca-
ualle.*

GIO. BAT. Ancorche M. Vincenzo, & io non habbiamo veduti simili terrori; nondimeno perche sappiamo che li dite per lunga pratica, vi degnarete di lasciarli, & di dirci per prima i modi che debbono esser tenuti per formare vna buona razza di caualle, & di caualli vniuersale alle persone basse, alle mediocri, alle grandi, & alle grandissime.

*Il tempo
di dare li
stalloni.*

LOD. Parlandoui adunque parimente, come voglioro essere le caualle, dico, che douèdo essere còmode al generare figliuoli, bisogna che siano composte di giusta grandezza, di buona larghezza nelle parti del vètre, & di bella fattezze nell'aspetto, & anco ch'elle siano più tosto alquanto magre, che molto grasse, perche ritengono maggiormente il seme de' gli stalloni; Non deueno parimente esser minor di tre anni, ne di età più di dieci, o di dodici, atteso che essendo di complessione più fredde de' caualli, s'indeboliscono anco più per tempo. Ne bisogna dar loro cauallò alcuno se non dall'Equinotio di Marzo, sin'al solstitio di Giugno: accioche portàdo (come per l'ordinario portano nel corpo vn deci mesi, partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfectione.

VIN.

VIN. Come si conoscono,quãdo desiderano che li sia dato il stallone?

LOD. Questo si vede facilmente: percioche appetiscono il cauallo, quãdo gettano l'humore fuori del loro valo: & hanno la natura più gòfia, & più calda dell'ordinario, & anco che mágiano manco del solito. Et per queste cose, si può dar loro lo stallone nel tẽpo debito, & nõ più di due volte al giorno; cioè la mattina, & la sera auanti che beuano. Ma se lo rifiutano il seguente giorno, non si debbe dare per dieci di: & se anco all' hora medesima non lo vogliono, che siano separate dalle altre come grauide: & sia leuato lo stallone, accioche le caualle non siano disturbate dalla impetuosità di essi.

VIN. Dopò che hãno fatto il parto, quãti mesi allattano i lor figliuoli

*Quanti me-
si allatta-
no.*

LOD. Ordinariamente danno il latte per vn'anno, o poco più: & non mancano d' hauerli sempre appresso di loro, nel pascolar le herbe, o nel mangiar i fieni, accioche si auezzino a pasturarsi da lor posta, quando le madri cominciano a negar loro il latte. Ma bisogna leuarli da esse, come sono giunti a dui anni, & ponerli nelle mandre de' polledri: altramente inontarebbono sopra le caualle, & forse adosso alle proprie madri.

VIN. Come possono le caualle venir'à desiderar' il cauallo nel tempo che dite se conuien loro allattar' i polledri per tanto tempo, come haue te detto?

LOD. Le caualle che sono regolate, non è marauiglia se sono anco coperte strauagantemente da i caualli, che sono tenuti per stalloni, & le partoriscono parimete i loro figliuoli in tutti i mesi de l'anno. Ma a quelle che sono tenute gentili, e con buon'ordine nelle vere razze, nõ si danno li stalloni se nõ ogni dui anni, & ne i mesi detti. Et a questo modo, oltra che'l latte è più fermo, & che elle si mantengono in ordine, come quelle che non sono mai caualcate, & sono ben pasciute, generano, & alleuano ancor' i polledri di tal prosperità, & bellezza, che vègono in prezzo grande, come si vede nelle famose razze per tutto il mōdo. Et li stalloni hãno medesimamete maggior forza, & maggior copia di seme viscoso; & anco montando con maggior desiderio, creano i figliuoli robusti, arditì, & grandi. Et auuegna che le caualle non siano animose, ne così gagliarde, come sono i caualli, sono però più agili nel correre, & si mantengono nel lungo corso. Queste non mangiano buoni fieni, come fanno i stalloni, ma si tengono a pasturar tutto l'anno i buoni pascoli, eccetto che quando le herbe sono coperte dalle neui: perche all' hora si ritirano nelle stalle fatte a posta; doue si dà loro del fieno, & ne gli eccessi freddi, o grosse piogge. Ma esse però mágiano più tosto volentieri le buone herbe nelle cãpagne, che i buoni fieni nelle stalle. Et però si come nella state deuono esser tenute ne i siti freschi, ombrosi, pieni di

buone

buone herbe, e ben'accommodati di chiare acque, così nel verno non si debbono tenere in luoghi doue siano molti freddi, e combattuti da venti maligni, o siano paludosi, o priui di buoni pascoli, e di sane acque. Per cioche le caualle grauide, o che siano per ingrauidarsi nõ debbono esser magre p carestia di pascoli, o per lo m̃acar delle buone acque: ne siano troppo grasse p il fouerchio m̃agiare, ma che stiano nella via di mezo.

Non sono n'anche da lodare coloro, che tengono le m̃adre delle caualle ne i monti molto erti, & aspri; sì perche difficilm̃ete si possonu pascer secõdo il lor bi'ogno; & sì anco perche le grauide non possono senza gran fatica salire, & discẽdere senza pericolo sempre di fare abortio, o sconcatura di lor figliuoli. Sono ben da lodare i colli, & anco i monti che non sono aspri, i quali siano fertili di buone herbe, & che siano dotati di fontane, o di laghi come si trouano in diuersi siti de' monti nostri.

GIO. BAT. Polcia che ci hauete detti i più importanti ricordi intorno alle caualle buone di razza, sarà bene che ci ragionate ancora, come debbono essere i stalloni, & a che modo si debbono gouernare, & trattare, accioche stiano grassi, & potenti per meglio satisfare alle caualle.

LOD. Il cauallo, che si ha da sciegliere per buono stallone bisogna che sia più tosto di sette anni, che di manco, & che non ne passi dodeci: percioche in questa età è perfetto per montare, & per generare figliuoli di buona prosperità: & generandone fuori di questo tempo, nasceranno deboli, & viueranno pochi anni.

Discorsio
pra stalloni.

Poi bisogna che questo cauallo sia grande, & grosso d'ossi, & di buõ mantello; & che habbia le vnghie nere, piane, lucie, dure, grandi, ritonde, concaue, ben'aperte, & rileuate ne i calcagni, hauendo le g̃abe ascutte, neruose, non grosse, ne sottili, & le spalle ampie, piene di carne, & moscolose, & anco il petto largo, ben carnosio: & i lati lunghi, i lombi rotõdi, le natiche gr̃adi piene di carne: & ben rotõde; hauendo il capo picciolo, & secco talmente che la pelle sia quasi vna cosa medema con l'ossa, l'orecchie picciole, acute, e ristrette insieme; li occhi grandi, posti in fuori, neri, & bẽ netti; le narici aperte, gõfie, et gr̃adi; le mascelle sottili, & secche la bocca vgualm̃ete da ogni lato squarciata, il collo lūgo, inarcato, che sia sottile verso il capo; la schiena curta, larga, & piana; le costecome ha il bue; i crini siano pochi: & quasi crespi: & la coda lūga, & folta.

GIO. BAT. Credete voi, che si possano ammetter per stalloni quei caualli, che hanno de i difetti nella vita loro, o che meglio sia a pigliarli più netti di tutte l'infirmità, & vitij che si può?

LOD. Non è dubbio, che non si debbono mai pigliare per stalloni, caualli ben fatti che siano vecchi, lunatichi, vitiosi, paurosi, resliui, sciaticchi, incamorati, cattui mangiatori, o che si votino molto, o che si gettino

rino volentieri nelle acque, ouero c'habbiano formelle, spinelle, galle, crappe, zardo, ò che siano incordati, instellati, & habbiano altri difetti simili. Ma non si resti di torre vn buon cauallo, ancor che li sia stato cauato vn'occhio in battaglia, ò c'habbia più segni nella persona di ferite, anzi che si douerebbono sciogliere di questi che per vn tempo siano stati in diuerse fattioni di guerra; percioche generarebbono maggiormente figliuoli animosi, & forti ad ogn'impresa aspra, & luga. Et però meritano ogni laude quei Prencipi, che spendono i centinara di scudi ne gli ottimi caualli, pporli nelle loro mandre, accioche vengano parimète fuori da quelle razze bei poledri, e di tutta quella bontà, che sia possibile.

VIN. Quanti stalloni vogliono pcentinaro di caualle, & come si debbono tenere, e trattare nel viuere, accioche siano perfetti nel montare?

LOD. Non pure ho letto più Autori antichi, che vn buono stallone può supplire sin' a vinti caualle; ma ancora ho veduto osseruar questo nelle razze moderne. Vero è, che non bisogna mancare di tenere li stalloni lontan da quelle ne i pascoli, ò più tosto legati nelle stalle, dādo loro però del fieno, & da bere alle hore debite; percioche, quando si manca se di questo, disturbarebbono le caualle da ogni tempo, le quali nō partorirebbono poi i lor figliuoli con quell'ordine, che ho detto. Auuertiscasi però che ne i mesi che si fanno mōtare li stalloni, bisogna trattarli benissimo con buoni seni, orzi, ceceri, ouero con spelte, vene, vecchie, e robilie, accioche siano all'ordine per montare due volte al giorno. Ma ritrouandoli pigri a questo; giouerà loro vna spongia netta, & in noua con laquale s'habbia fregata la natura di quelle caualle preparate auanti di essi, & dipoi fregarli bene i loro musci, & le narici. Et questo modo è il meglio di quanti dicono gli Antichi.

VINC. Vorrei sapere, s'egli è bene a caualcare questi caualli ne i mesi che non montano, ouero se debbono lasciarli nelle stalle, & non farli al tro, che streggiarli, & dar loro il bere, & cibi necessarij.

LOD. Certo è che quando stessero continuamète nella stalla a bē māgiare, si marcirebbono nella pigritia, & diuenterebbono vilissimi d'animo. Et però io lodo che ogni mattina ināzi che beuano siano caualcati & essercitati lentamète, accioche questo sia loro più tosto vno sborro p ricrearli, che p affaticarli. Auuertēdo anco, che almeno p vn mese, auanti c'habbiano a mōtare, siano copiosamente ben pasciuti con buone pasture; & il medesimo si faccia (come ho detto) ne i mesi che montano.

VIN. Dapoi che hauete detto i più importāti ricordi intorno alli stalloni, desidero che parliate anco di quanto si debbe fare alle caualle pregne, & quando sono per partorire, ò che hanno partorito.

LOD. Parlandoui solo delle caualle valorose di razza, & nō dell'altre tenute

tenute da i contadini, che caualcano, & fanno lauorare senz'alcū rispetto d'ogni tempo; dico che debbono trattar bene ne i buoni pascoli, & anco nelle stalle (come ho detto) quando pious, ò ne uica, ouer ne gli eccessiui freddi, accioche portino i lor figliuoli al perfetto fine. Et come gli hanno partoriti nelle stalle, siano soccorse con buoni beueroni d'acqua tepida, iquali ben'accociati cō sale, & cō buona farina, siano dati loro almeno per tre giorni sera, e mattina: nō mancādo appresso di somministrar loro buoni fieni, e buone biade, e di tenerle ben nette, & cō buonissimo letto di paglia, ò d'altro strame, accioche possano riposarsi co i loro parti. E q̄sta è la vera via p alleuare i figliuoli morbidi di carne, & prosperosi, mētre che sono allattati da simili madri bē pasciute, le quali non gli abbandonano mai, fin che non sono condotti nelle mādre de gli altri poledri separati dalle femine; come hanno compiuti dui anni.

V I N. di qual'età, & con quai modi si debbe cominciare à domare li poledri?

Modi del governarsi poledri. L O N. Per l'ordinario, come hanno passato dui anni (bēche in alcune razze stanno fino à tre) vedo che ogni buon Caualcatore comincia piā piano ad accarezzzarli, e toccarli, e darli cō la mano qualche poco di sale; ponēdoli poi il capestro gentilmēte al collo fatto di lana più tosto, che di canape, accioche nō cercano durezza alcuna; facendo questo nel tēpo fresco, & nō nel caldo, percioche facilmente patirebbero qualche danno nell'affaticarsi nō volēdo cōsentire à tal legamēto posto alla māgiatora con due redine forte di cuoio, ò di canape, facendoli però stare appresso alcuni poledri domati, accioche vedēdoli co i capestri, si addomestichino anch'essi, & s'auezzino a soffrire di stare legati. Debbonsi poi toccar con mano piaceuole, hora nel capo, hora nel dosso, hora nel vētre, hora nelle groppe, hora nelle gābe, & hor ne i piedi; alzādoglieli spesse volte, & nettādoli, e battēdoli gētilmēte, come se si volessero ferrar: & finalmente accarezzādoli cō tātī modi, che vēgano à prēder domestichezza non pure de' suoi garzoni: ma etiādio del caualcatore, che gli haurà da caualcare: conoscēdolo benissimo alla voce, & all'odore: come di molti, che s'allegnano mentre vi s'accosta & che vēgono toccati, e maneggiati da lui. Deuesi parimente porli sopra la schiena due, e tre volte vn fanciullo, accioche cōsentino à lasciarsi mōtare adosso: & nō è da mācare di dar loro alle hore debite delle buone herbe, e de' fieni perfetti. Dapoi c'hāno mangiato a sufficienza in cōpagnia de i domati, si conducono a mano vno di questi, & vno di quelli insieme piā piano all'acqua: & come hāno beuuto, & vi sono stati dētro à lquāto di più, si ritornano à i loro luoghi; & à questo modo si vanno a destrādo, & domesticando à lasciarsi gouernare, & maneggiare. Deuesi però la mattina dopò

dopo il beuere dar meza misura d'orzo, ò d'altra biada per poledio & a mezo giorno solo del fieno, ò dell'herba, & fin il niète la sera innanzi che siano còdotti all'acqua; ma che vi resti tanta pastura, dopò che hanno beuto, che vi sia a sufficiètia per màgiare, senzà dar loro altra biada; perche non bisogna tener questi poledri troppo grassi, ne molto magri, ma solo di tal mediocrità, che maggiormente siano sani. Non si mancherà poi di far loro buò letto fin'al ginocchio la sera di paglia, ò d'altro strame buona, accioche possano la notte riposarui sopra, il quale leuato poi la mattina per tempo & regati a loro il dosso, & le gambe con tutto il corpo; siano condutti subito all'acqua per beuere.

GIO. BAT. Mentre che io mi ricordo, lodate voi il dar' il fuoco alle gambe di questi poledri, come vien dato a molti di diuerse razze?

LOD. Non solamente lodo a far questo da Marefcalchi valenti al tempo della primavera, ò dell'autunno & nello scemar la Luna. quādo hanno compiuti i dui anni; ma ancora dico ch'egli è di tanto beneficio, che si dourebbe darlo tanto alle gambe sane, quanto alle inferme. Percioche, il dar' il fuoco così alle gambe dinanzi, come à quelle di dietro, còstringe, & indura le carni lasce, molli, & aperte; le infiate sottiglia & smagrisce, le humide secca; le ristrette risolue; le putrefatte ritaglia; i dolori inuecchiati risana; le parti del corpo alimate guarisce; & quelle che sono cresciute oltra l'ordinario, minuisce, & non le lascia crescere. Senza che non vi uerranno le galle, le spinelle, & altri mali che sogliono venir loro nelle parti da basso. Dato adunque il fuoco, si facciano pasce re questi poledri & specialmente nelle hore della rugiada; percioche li guarira meglio d'ogni altra cosa fatta loro nella stalla; & farà che i segni a ppariranno a lui manco, & molto belli.

*Del dare
fuoco a i
poledri*

GIO. BAT. Credo parimente, che dobbiate lodare il tagliar le narici al meno quando sono fatti cauali, secondo che li harano in Valacchi, & altre nationi: poiche si mantengono più facilmente al correre.

LOD. Se non che questo fender le nari fa brutto vedere: nondimeno egli è di rāto soccorso al cauallo grā corridore, che ciascuno può patire tal diformità, laquale gioua ancora molto a quelli che sono diuenuti bolfi, i quali seruono poi a loro patroni qualche tempo.

*Del castra
re i poledri
e i cauali.*

GIO. BAT. Di che età si debbono castrare i polledri, accioche possano conuersare con le caualle, & co i cauali interi, & essere caualcati dagli huomini pacifici?

LOD. Non si castrano fin che han compiuto l'anno, percioche all'ho ra mostrano benissimo i testicoli.

GIO. BAT. Ancora, percioche vi sono alcuni cauali talmente furiosi, che non si possono caualcare, ne men domare, vorrei sapere qual'effe-

to lodate più, per cauar loro la libidine, com manco mal di essi, lo schiz-
zarli col tanaglione, ouer' il castrarli, benche siano di età .

LOD. Quantunque da pochi anni in quà, si vñ castrar questi caualli; nōdimeno, perche ne muoiono di estremo dolore, giudico che sia meglio a tanagliarli, poiche non solo non ne pericola alcuna; ma ancora rimangono più arditi, per quella parte di nerui; ò cordoni, & d'altre reliquie che resta loro, & nel castrarli del tutto vien leuata via .

VIN. Voi cominciate à ragionar intorno al gouernar i poledri, ma per risponder' à quanto vi ha domandato **M. Gouan Battista** hauete cessato.

LOD. Dico; che i poledri siano bē gouernati da' prudenti, & amoreuoli seruitori, accioche con la destrezza, diano loro occasione di nō pigliare alcuni vitij, poiche non considerano quanto importi à nodrirli con ragione; & quanto sia difficile à leuar loro vn vitio, dopo che l'hāno pigliato. Et però bisogna che tutti i ministri accarezzino di continuo questi animali, accioche si facciano meglio conoscere, & amare; percioche con questi mezi, si lascieranno gouernare, dare da māgiare, da beuere, toccare, maneggiare, streggiare, & anco metter pianamēte adosso le coperte di lino per le mosche: & quelle di lana per li freddi: le quali siano cinte destramēte, & lasciate fin che li nettano la mattina; leuando poi di sotto la paglia, & ponendola più netta sotto la māgiatura, & tutta la sporca con lo sterco, portandola al luogo solito Non mācando à tener ben netta tutta la stalla co i fornimenti che vi conuengono ne' luoghi appartati al modo che si offerua nelle honorate stalle de' Cauallieri & de' Principi. Lequali vogliono esser grandi, & ben'acomodate di volti, di porte, di finestre, di mangiatore, & di colonne co i traueri che separino i caualli, & anco di fuori via di portici spatiosi della medesima lunghezza, forniti di anelli, accioche si possano maggiormente legare, streggiare, & nettare di vno in vno, secondo che di giorno in giorno è necessario attenderui senza mancar punto. Facēdo però queste cose nel tempo caldo per lo fresco, & quando è freddo, ordinarli nella stātia bē ferrata, laquale habbia la spera, ò impennate buone, & chiare. Legādo ciascun cauallo co' l filetto fra l'vna, & l'altra colōna, facēdolo stare con la testa alta, & poi streggiatolo benissimo per tutta la persona, si netta con le pezze di lana tutto il capo, gli occhi, il mostaccio, le narici, le mascelle, le orecchie, & tutta la testa con la spongia ben bagnata nell'acqua fresca; bagnando similmente le chiome, & la coda, & poi pettinandoli benissimo. Et fatto ben queste cose, non mancano di stroppiciarli molto bene tutta la persona con tanta paglia ben ritorta, che possano tener' in parte nella mano: stroppicciando

do anco bene le gambe, & specialmēte intorno a i pastorelli, perche, cō me mancano di questo officio li vien la rogna, & altri mali, per la lor poltroneria, & de' maestri di stalla, che non sollecitano di veder' i poueri caualli mal trattati, & massimamente quādo sono mal ferrati, & che alle volte per mancamento d'vn sol chiodo, sono cagione che sul viaggio si perde vn ferro, & per lo ferro, lo sgratiato cauallo di tanto prezzo, perde il piede. Et questa è una cosa delle maggiori, che con gran diligenza bisogna vedere ogni giorno più volte nel viaggio: & specialmēte nel passar per monti, ò per uie lassole; poiche quando il cauallo hà la scciato il ferro, & che camina senza quello, in picciola hora, si rompe talmente il piede, che molte volte non è mai cauallo.

Ordinati, & politi i caualli da i garzoni: come hanno mangiato alquanto di fieno, li conducono all'acqua, & ritornatoli alla stalla, li compartono vna prebenda di biada criueliata, & mondata per cauallo. Et mentre che la mangiano il buon Maestro, passeggiando da l'un capo all'altro, ascolta di vno in vno, quai sono quelli che la mangiano bene, & quali male: crescendo la misura a quelli che la mangiano auidamente, & scemandola a gli altri che la mangiano pigramente: non mancando di guardarli in bocca, & ritrouandoli qualche impedimento, che si possa leuare, usa ogni arte (per quanto sa, & può) per guarirli. Percioche, prouerbio si dice, Che i caualli vanno co i piedi, & col bel mangiare si mantengono alle fatiche. Auuertiscano di non batter' i poledri, ne di spauerarli con gridare, ò con altri modi mentre che si gouernano in stalla: anzi bisogna usar loro ogni piaceuolezza: toccandoli spesso uolte tutto il corpo, & iusingandoli con la uoce dolce, ò cō dar loro qualche coletta non ordinaria da mangiare che li piaccia. Et con queste cose si fanno i poledri mansueti, & domestici talmente che poi si lasciano gouernare.

G. o. Bar. Ancora uoi M. Lodouico non uenite al passo, che si deue usare nel principio, quando si ha da caualcare questi poledri.

L. o. Addomesticato ben' il poledro, l'eccellente caualicizzo li pone prima il capezzone con ogni destrezza, senza farli altro, che lacerarglielo con le due redine, pur di corda, per due, ò tre hore: & leuatogli le, il giorno seguente dopo il uespri gliel ritorna, & lascia alquanto: & poi pigliate le redine, lo riuolge pià piano fuori della barra, & lo conduce sotto al portico, ò in altro luogo: hora ferma doli, & hora passeggiano gentilmente per quel tempo che li pare conueniente alla sua domestichezza, ò durezza. Onde, ritornatolo alla stalla subito, il garzone al solito lo piglia, & gli leua il cauezzone, & li ripone la carezza, & poi all' hora consueta (hauendo prima mangiato del fieno.)

*Discoſſi
del d'amar
i poledri.*

R lo

do beuera, & dappoi li dà la biada ordinata. Et il terzo giorno, nõ solo il cauallerizzo li ritorna il medesimo cauezzone all'hora solita: ma con ogni gẽtilezza li pone adosso la bardella, ò bastina senza stoffe, pettorale, & groppiera: & la cinge cõ carezze. & la stringe pochissimo, sèza farli altro che metterlo fuori della stalla col cauezzone, & cõdurlo cõ piaceuolezza sotto al portico, & altroue per quelle strande, o cãpi come li piace; & ritrouando campi arati, vi entra dẽtro: onde facendosi dar luma bacchetta alquãto luga dal garzone che lo seguita, si ferma; & fa andare pian piano il poledro, sin che a poco a poco vã crescendo passo; toccandolo qualche volta leggiermente con la detta bacchettina, col fargliela vedere, & dappoi fermatolo lo carezza con la uoce, & lo tocca con le mani. & poi si riuolgono verso la stalla; & giunti lo disegna al garzone, il quale lo gouerna nel leuarli destramente la bardella, scauezzõne, & nel metterli in quell'istante la cauezza. Et venuto il quarto giorno, nell'hora solita, li pone la bardella, & il cauezzone; & accarezza tolo alquãto, li fa montare adosso vn garzonetto, & vedendo che non fa straniezze alcune, lo leua cõ le redine fuori della barra, & lo cõduce sotto al portico: & vedẽdolo stare quieto, lo fa passeggiare p vn poco, & poi accarezza tolo li tocca, & palpa cõ la mano il petto, il collo, il capo, e lo cõduce a luogo alto fatto a posta per mõtare, & smõtare, mẽtre che si caualca sèza stoffe, che i poledri sono grandi: Et fatto discendere il garzonetto, egli entra leggiermẽte nella bardella; tenendo benissimo le redine giuste; onde fermatosi alquãto si fa porger di dietro vna bacchettina piccolla, con laquale li tocca il collo, & allentãdo vn poco le redine, lo fa andare cõmoda mẽte per lo portico, o per altro luogo appresso. Ma se per caso fa qualche atto cõtrario, lo ferma col cauezzone, & l'accarezza cõ voce; & cõ atti piatenoli: vedendo che si acquieta, lo fa andar pian piano; crelcẽdo poi a poco a poco si che lo fa camminare. & trottare, & fatto questo cõ ogni destrezza p vn buõ pezzo, lo ritorna verso la stalla. & giũto ui, lo disegna al garzone solito, il quale hauendoli posto la cauezza, & legato lo alla mangiatora, lo copre cõ la coperta, accioche ritrouãdosi accaldato, nõ si raffredisca: & passato poco più d'vn'hora, li leua la coperta, & la bardella, & fregatolo alquãto cõ la paglia, massimamente doue si troua bagnato dal sudore, lo copre cõ la medesima coperta, & dappoi fregatoli le gãbe, et i piedi, gli ordina il mãgiare, il bere, et il buõ letto. Venuto poi il quinto giorno, essendo stato ben'ordinato del pprio garzone, all'hora solita, gli è posto dal cauallerizzo il cauezzone, et la bardella bẽ cingiato, e menatolo al luogo cõsuetto del mõtare, ascesoui gẽtilmente, lo fa andare per le vie, per li prati, et per li campi, hora cõmodamente, et hora camminando, et trottaẽdo fin che comincia a scaldarsi, facendo

facendo il simile di giorno in giorno; accrescendoli ogni hora più la fatica: conducendolo specialmente ne i campi arati, & lui facendolo camminare, & trottare fin che comincia a stancarsi: poiche questa è la via di assuefarsi al leuar ben i piedi, & a spalleggiarsi benissimo; non mancando poi di volgersi verso la stalla pian piano, accioche giuto, sia pigliato dal garzone per farlo passeggiare con le redine in mano, fin ch'è asciutto, & condotto al suo luogo, per ordinarlo a quanto si fa bisogno.

Parimènte ne gli altri giorni nō manca il cauallarizzo di caualcare il poledro ogn' hora più: & come uede ch'egli è addomesticato, lo fa fer rare tanto ne i piedi di dietro, quanto in quelli dinanzi, & con ferri leggeri, accioche maggiormente egli possa caualcarlo per luoghi pietrosi, & montuosi, senza romperli le vnghe, ò diuenire stroppiato: nō adoperando altro che vna bacchettina, & il cauezzone per farlo andare pianamente, & fortemente, facendolo non tanto camminare, trottare, galoppare, & correre uelocemente, ma ancora atteggiare, riuoltare, & saltare. & anco tirare ben de' calci, & vtare con la testa, & con le spalle secondo che conosce esser espediente. Non manca poi di farlo ascendere sopra i poggi, i colli, & i mōti, & discendere non meno benissimo; conducendolo anco doue siano molini, folli, fucine, rasiche, macinatore, pestatore, et doue si battono biade, legumi, lini, & altre cose, accioche non si spauenti nel vedere, & vdire simili strepiti. Et oltra che lo conduce a veder andare cocchi, carri, carrette, & gran numeri di porci, di vacche, di pecore, & di capre, lo fa passare ancora doue sono de gli agnelli morti, de' vitelli, de' manzi, & d'altri animali che si mangiano. Osseruando di di in di tutte queste cose fin che lo vede ben' adestrato nell' andare, & ben assicurato nel vedere, & nel sentire tutte queste cose, che vi ho narrate.

Hora vedendo il prudente Cauallerizzo che'l poledro è hormai domato in buona parte, nō solamente li pone dopo noua in bocca vn morso inmelato fatto in vn canone con la testera di corame, & con le sue redine; ma lasciatoglielo così masticare fin' all' hora consueta del caualcarlo, ui mette anco sopra il cauezzone, & li cinge la bardella: Onde, montandoui il caualea in diuersi luoghi: facendolo hora andare passo passo, & hora trottare, galoppare, correre, & fare più rimesse, & anco saltare fossi, passare più fiumi, & altre acque. Non mancando di darli quel buon' andare, ch'egli maggiormente apprende. Percioche altro andare vuole il ginetto, altro il caual di lancia, & altro vn mezano, ò ronzino per vn gentil' huomo.

GIO. BAT. Come si può conoscere di tempo in tempo la età loro?

LON. Alcuni Autori sono differenti nel raccontare questi ordini, per cioche anco i caualli sono come gli huomini; de quali vi sono che han

R 2 no

no vintisei denti, altri vintisette, & vintiotto, & altri vintinoue, e trētā. Vero è, che Aristotile vuole che'l cauallo ne habbia quarāta, benchè in questi paesi ne ho veduto sino a quarāta dui, cioè vinti nella mascella, ò ganassa di sopra, & vintidui in gila di sotto. Et però dico, che'l poledro nasce senza denti, & poi ne i dui, ò tre primi mesi, comincia a buttarne, & in capo dell'anno ne ha fatto sei di sopra, & sei di sotto; onde giūto a trenta mesi, ne muta nel mezzo dui di sopra, & dui altri di sotto, & nei quarāta dui, ne ha mutati altri 4. per lato che toccano i primi mutati.

Laonde, passati i sette anni, non si può conoscere più la età di cauallo alcuno per conto de' denti, fuori che i dodici anni, vedendosi nel mezzo d'essi denti vna negrezza non solita, & quanto più egli vā nell'età, tanto più li diuengono lunghi, eccetto però quelli, che noi domādiamo scaglioni, i quali per cagion del freno dopo il quinto anno diuengono ogn'hora più piccioli, & vanno consumandosi.

I dodici denti per cauallo, che sono dinanzi, sono chiamati voraci, p liquali si conosce la età fino al settimo anno, poi non solamente ue ne sono quattro detti canini per l'acutezza, i quali noi chiamiamo scaglioni, ma ancora ve ne sono vintiquattro di dietro, che si veggono malamente, detti da gli antichi molar, & da noi ganassali, ò mascellari, i quali sono talmente grossi, che ciascuno è maggiore tre volte tātō d'ogn'vno, che sono dinanzi. Di maniera che tutti ascendono al numero di quarāta, & sino a quarāta dui, quādo però vene sono dui altri nati della mascella di basso appresso gli scaglioni, & uerso i ganassoni. Veio è, che si come vi sono de' cauali che più tosto producono i denti, che non fanno de gli altri, così ve ne sono che tardano a mutarli, & a produr gli scaglioni, che mai non si mutano. Poi oltra che la età de' cauali non si conosce passati (come ho detto) i sette anni, per cōto de' denti, si conosce però al le crespe del labro di sopra, come alcuni vegliono, che tante sono le crepe, quanti sono gli anni. Sēza che si conoscono alla tristezza, alla malē conia della fronte, all'abbassamēto del collo, alla pigrizia di tutto'l corpo, al langore de gli occhi, & alle canitie, che specialmēte si veggono a i cauali morelli, bai sauri, rouani, saginati, & d'altri colori, che ritirano al'oscuro, conoscendo similmente la vecchiezza ne i cauali leardi rotati, che erano scuri, essendo diuenuti chiari, ouero essendo bianchi del tutto, & fattisi mōscati. Oltra che si conoscono esser uecchi, tirando la pelle, non tanto delle mascelle, ma di tutto il corpo, laquale quanto più tarda a ritornare, tanto più fa vedere che la vecchiezza è maggiore; & per contrario, ritornando subito, mostra il cauallo giouine.

Gio. Bar. Per essermi piaciuti questi breui discorsi, haurai caro che mi facestevn ritrattod un bel cauallo, cominciādo dalla testafin a' piedi.

Lod.

Lon. A formarui vn bel cauallò bisogna c'habbia prima la testa picciola, allegra di fronte, asciutta, e secca di carne, perche si veggono maggiormente le vene, & i nerui, che lo mostrano viuace di spirito.

Bisogna poi ch'egli habbia gli occhi neri, grossi, & che elcano in fuori: percioche quel cauallò, che gli ha bianchi, o di colore del gatto, non vede di giorno molto lontano, ma si ben di notte. Et sono anco cattiu i quegli occhi, che sono incauati, ò gazzolini, ò della forma de' porcini: senza che fanno parere ancora disforme il cauallò, come fanno il medesimo quando vno è bianco, e l'altro nero, ò che sono dissimili d'altri colori, ò d'altre forme, come variamente se ne trouano.

Ancora stà bene, che habbia le orecchie curte, acute, & dritte: perche, si come quel cauallò che le ha ben formate si dimostra animoso, se roce, & potente ad ogni gran fatica, così quello che le ha grandi si dimostra esser vile, & di poco valore.

Appresso è cosa buona che habbia le mascelle picciole, sottili, secche, & non disuguali: percioche quādo il cauallò ne hauesse vna tenera; & l'altra dura, ò che fossero grosse tutte due, & il collo curto, sarebbe difficile ad imbrigliare il freno al luogo suo.

E bene parimente, che habbia la bocca grāde, squarciata, di molta fendura, & bene aperta, poiche egli farà sēpre facilissimo l'imbrigliarlo, & il maneggiarlo, senza che egli habbia le labra sottili, & riuolte in fuori, accioche nō impediscano l'effetto della briglia, come occorre à certi caualli, che diuengono sboccati, & non per altra cagione, che per le labra disconcertate. Oltra che quanto più si troua la barba picciola, asciutta, & non piena d'ossi, nè bassa, tanto meglio il barbozzale aiuterà il freno a far migliore effetto.

Similmēte è bene che habbia le nari bene aperte, gonfie, vermiglie, & grādi: percioche dinotano, che il cauallò ha il calor viuace di spiriti, & i meati del fiato molto ampi, iquali lo fanno parer più terribile. Senza che ritrouandosi ben dotato di nari, le sommerge anco profondamente nell'acqua, mentre che beue.

Dapoi bisogna che'l cauallò habbia il collo ascēdēte dal petto verso il capo, come lo porta il gallo curuandosi però talmente, che'l capo venga a stare dauanti al caualiere, & gli occhi riguardino a' suoi piedi. Ma perche vi sono alcuni, che lodano per bello quel collo, che più nel cauallò è lungo, & altri quel ch'è molto curto, dico che bisogna, che sia nè troppo lungo, nè molto curto: ma che sia eleuato, scarico di carne: & incuruato, percioche quanto più è grosso, curto, & carico di carne, tanto maggiormente è difficile ad infrenarlo vbidiente.

Vuole esser anco il collo adornato di crini sottili, crespi, & quelli del

R. 3 ciuffo

ciuffo lunghi, accioche gli occhi non siano molestati dalle mosche, o d'altri impedimenti.

Appresso bisogna che'l cavallo sia di petto largo, mole, & uscito fuori a guisa del colombo. Il quale oltra la bellezza, lo fa più idoneo alla forza, & a far' i passi più lunghi, senza incauallarsi le gambe dinanzi, come gli occorre quando è per natura stretto. Et non falla, che'l petto bello ha le spalle forti, & lo stretto le ha sempre deboli.

Non meno bisogna che'l cavallo sia ben formato di buone gambe, le quali siano grosse d'osso, scarnose, dritte, alte, & egualmente distese dal ginocchio al piede. Hauendo anco le coscie grosse, lunghe, muscolose, & neruose, le quali siano così carnose di dentro, come di fuori, & corrispondenti al petto, & a i lati; percioche quanto più intervallo è tra esse sotto la coda, tanto maggiormente verranno l'anche a d'allargarsi; & da i calcagni alti con le giunte grosse, corte, & non vicine alle vnghe; le quali siano dure, alte, concaue, rotonde, & nere; percioche le bianche sono cattive, per esser nere; & le tenere dure.

Bisogna parimente che'l cavallo sia corto di schiena, non gibbosa, o acuta; ma più tosto talmente piana, che paia hauer' un canale fin'a la coda, & il dorso sia non molto alto ne molto basso; & il dipartimento delle spalle sia distinto, le quali siano larghe, lunghe, grandi, dritte, & fornite di carne. Hauendo parimente la groppa piana, soda, grossa, & quasi doppia con vn certo canale in mezzo: & non meno la coda sia di fusto corto, sottile, & fermo con le fete lunghe, & ch'egli la porti stretta fra le coscie.

Poi bisogna che'l cavallo habbia i lombi ampi, & tondi: perche meglio alzerà i piedi dinanzi, & conseguentemente quei di dietro; senza che i fianchi appariranno piccioli; perche essendo grandi, parte lo difformano, & parte l'indeboliscono. Oltra che bisogna hauer i lati pienotti, & lunghi di sopra del ventre, stando che lo dimostrano più bello, più robusto, & più atto al caualcare.

Bisogna similmente che'l cavallo habbia il ventre picciolo, tondo, & ben sotto alle coste. Lequali siano ben larghe, & lunghe con picciolo tratto da l'ultima di dietro al nodo dell'ancha. Percioche non solo il cavallo sarà più spedito nel corso, & nell'altre attioni: ma il caualier' ancora potrà con maggior con modo entrar' in sella. Et vi resta ch'egli habbia i testicoli piccioli, & eguali, percioche manco gl'impediscono, & li danno occasione di minori mali in quelle parti. E vero, che essendo grandi ha più forza in tutti i membri, & più virtù nell'animo.

GIO. BAT. Ancora che sia stato bell'udir questi vostri discorsi; nondimeno il vostro famoso Ballino mescalco in Manerbio, in poche parole

role forma vn bello, & buon cauallo, dicendo.

Bisogna che'l cauallo habbia gli occhi, & le gionture del bue, i piedi, & la forza del mulo: le vnghie, & le coscie dell'asino: la gola, & il collo del lupo, le orecchie, & la coda della volpe, il petto, & le chiome della donna; la ferocità, & l'ardire del leone: la vista, & i giri del serpente; la nettezza, & l'andare della gatta; la velocità, & l'agilità della lepore. *Come in poiche pare le si forma vn bel cauallo.*

Lod. Appresso i nostri detti, bisogna che'l cauallo habbia il passo eleuato, il trotto sciolto, il galoppo gagliardo, il correre veloce, il saltar aggroppato, il maneggiar sicuro, & presto, essendo leggier' alla mano, & vbidiente nel volgersi da ogni banda: portando la testa giustamente, senza sdegnarsi della briglia, ne dello sperone; ma conformandosi alla volontà dell'huomo che lo caualca: non mouendosi, ne spauentandosi per la nouità ch'egli sentisse. ò vedesse: ne brauando, ò pertotendo altri caualli: ne per alcun'odore di giumento infuriandosi nell'anitrire, & nel calcitrare con essi. *Dori d'un buon cauallo.*

Finalmente è da lodare il cauallo di spirito vigoroso, vbidiente, man fucto, agile, veloce, & che habbia bocca piaceuole, piedi buoni, & robusti lombi; percioche sarà sempre comodo a qual si voglia caualiere, ò Principe, per apportarli in qualunque fin: presa, honore, & certa salute. *Quanto può uinere vn cauallo.* Ma quel cauallo, che ò per vigliaccheria ha bisogno di sperone, ò di sferza: ouer per ferocità, ha bisogno di molte carezze; da sempre gran molestia al patrone, & poi ne i pericoli turba l'animo di continuo.

VINC. Quanti anni può vuer vn cauallo ben trattato dal patrone?

Lod. Questo non si può determinare, si per la diuersità de' siti, & per la natura de' lor caualli, & si anco per esser bene, & mal pasciuti, & per esser affaticati assai, ò troppo poco. Nondimeno ordinariamente nel nostro clima, essendo ben trattati, viuono comodi sin a sedeci, & vinti anni. Et però ciascun patrone dourebbe trattar il suo cauallo sempre con prudentia, poiche egli lo goderebbe più anni assai, di quel che fanno in finiti huomini: Iquali fallano, o nell'affaticarli senza misura, o in non dar loro da mangiare, ò in non tenerli ben gouernati, ouero, perche gli amano troppo, gli ammazzano col tenerli molto delicati, senza caualcarli, o dar loro fatica alcuna.

VINC. Vorrei che ci deste le qualità de' mātelli che sono da lodare, e quelli che sono da biasmare; poiche molti pratici stimano che i caualli, quasi sempre mostrino ne i loro peli, il valore, & la loro poca bontà.

Lod. Quattunque vi siano diuersissimi colori, nondimeno tutti deriuano dal baio, dal lauro, dal leardo, & dal morello. Iquali quattro colori dipendono da i quattro humori. che'l cauallo ha nel corpo: & che hanno conuenientia con i quattro Elementi: cioè fuoco, aere, acqua, & terra. La colera adunque che allomiglia al fuoco, genera il baio. Il sangue *Chiaro, & a de mātelli.*

che la conuenientia con l'aere, genera il fauro. La flemma che corrisponde all'acqua genera il leardo. Et la malinconia che si attribuisce alla terra genera il morello.

Però comincerò à ragionarui del color baio, ilquale è il miglior mātello di tutti gli altri, come quello che dimostra più vigore, & più ardimento alla guerra, & a i duelli, attesoche questi caualli non si spauentano ancor che siano feriti, perche nō veggono il sangue ch' esce loro dal corpo. Et questo colore, non solo si diuide in baio castagnato, dorato, rotato, pomellato, & fauro; ma ancora il castagnato è il migliore, quando inclina all'oscuro, ouero che le castagne sono sparse sopra la groppa, & per tutto il corpo.

Il color fauro fa il cauallo presto, ardito, pronto, ma nō di molta forza; Ilqual'è tātto migliore, quanto ha buona mescolāza d'altri humori. Et però, si come i fauri abbrusciati, ò metallini, sono suberbi, capricciosi, saltatori robusti, & di natura nobili: così i molto chiari, non sono tātto buoni come sono gli oscuri.

Il color leardo si può diuidere nel rotato, moscato, mellato, argētino, & stornello. Et di questi il rotato è eguale in bontà al baio. Et è simile anco il moscato nero per esser miglior del moscato rosso, pcioche questo è sēpre superbo. & sdegnoso quando ha i segni nella testa, & appresso al muso. Poi non solo il mellato è riputato fiacco, & di poche forze; benche sia fauro; ma ancora lo stornello nō senza cagione è dettò così come quello ch'è di poco intelletto, ma è però veloce nel correre, & in ogn'altra attione. Et del leardo argentino, egli dimostra lustrezza, mescolata di nero, laquale dinota spiriti purificati che disseccano la malignità della flemma, & dell'humor freddo, & humido.

Il color morello fa il cauallo malinconico, & alle volte di mala natura. E benche per prouerbio si dice caual morello, ò tutto buono, ò tutto fello (parlando di quelli, che son'neri, come sono i corui) nōdimeno, pochi vi sono che nō siano agili, presti, viuaci, e superbi. Ben'è vero, che tanto più variano in bontà, quanto più son diversi di pelo. Ma essendo rotati, moscati, & pezzati di bianco, ò ne la fronte, ò ne i piedi: maggiormente si fanno conolcer p'caualli buoni ad ogni impresa. Et questo basta.

GIO. BAT. Perche il Sole comincia a voltarsi, farà bene che diciate solamente quei più segnalati rimedij, che sono buoni per sanare le infermità, che comunemente vengono à i caualli.

Rimedio • LOD. Comincerò per sanare i dolori, che vengono al cauallo per superfluità di sangue, o d'humori, che si conoscono nel muouer i fianchi senza gonfiarsi più dolori del cauallo. in altro che nelle vene, & si gitta in terra per troppa passione, bisogna cauareli del sangue dall'vna, & l'altra parte della uena cingia, ch'è appresso alla

allacintura, & menarlo passo, passo a mano, & non li dar da mangiare, nè da beuere fin che non sarà liberato.

Al dolor poi che viene al canallo per ventosità ne i fianchi, si rimedia col porli nel culo la maggior parte d'un canelo di cana molto grossa di lunghezza d'un palmo, unto di olio commune, ilquale si lega talmente al tronco della coda, che non possa uscir fuori, & dapoi si caualca per lungo spatio; trottando più tosto per luoghi montuosi, che per piani: Et ritornato a casa, essendo tempo freddo, vi si getta adosso subito vna coperta di lana, & si frega fortissime i fianchi con le mani ben' onte di olio, fin che si riscaldi: & mandi fuori la ventosità per lo canello. Ne vi si manchi di darli da mangiar cibi caldi, & dell'acqua cotta con comino, & con semenze di finocchio per ugal parte in quantità, & con farina di frumento mescolata insieme, e tenerlo in luogo caldo, e ben coperto con schiavina.

Mal de' fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per mangiar troppo orzo, o altra morbida pastura se gli gonfiano i fianchi, & il corpo; Onde a guarirlo si fa vna decoctione di malua, di marcurella, di orsina, di violaccia, di parietaria, & d'altre herbe clae lubrichino, aggiungendoui mele, sale, olio, & semola, & fatta tepida qu esta decoctione, & posta in vn ventricolo che habbi vn canello, conuenenolmente lungo, & grosso a modo di cristello, si fa entrare nel ventre del cauallo, quando sia concio, che sia più alto di dietro che dinanzi. Et fatto ben qu esto si frega il ventre ben unto d'olio con vn legno tondo pulito da dueomini, l'vno dall'una parte, & l'altro dall'altra; cominciando dinanzi infina alla parte di dietro a calcare benissimo per un pezzo, & dapoi chinso il postarone si caualca pianamente di continuo, finche gitta fuori non pur tutto quel che truoua posso nel ventre; ma ancora gran parte dell'altro sterco, e resterà liberato.

Al gōfar de' fianchi.

Al dolore che viene al cauallo per ritenzione d'orina, che si conosce dal gonfiarsi la uescica, & intorno alla uerga, si medica con l'herba curtana, con la parietaria, con la senatione, & con le radici de gli asparigi, per egual parte, lequali cotte insieme, si pongono cosi calde intorno alle parti della uerga con una fascia lunga, & larga quanto bisogna, facendo queste cose tante uolte con l'empiaastro sempre caldo, fin che si uegga orinare. Ma se per caso non li giouassero questi rimedij, per l'ultimo si lascia andar con una canalla liberamente per la stalla, perche al sicuro egli orinerà per lo desiderio del coito che fortifica & conforta la natura in questo, & in altri dolori.

Alla ritenzion d'orina.

Al dolore che viene al cauallo, detto da noi le nidi, per troppo riscaldarsi, & poi raffreddarsi che non può mangiare, ne riposare, & le orecchie li uengono fredde, bisi gna subito cauarle, picgando prima l'orecchia fra la ganassa, & il collo, & dene aggiunga la punta, piglia quella pelle col cordone, si taglia ini, & si cana con la lanciaetta tutta quella mercia dura, che pare

Alle nidi.

ueruo

neruo bianco, & poi con coperta di lana si copre il cauallo, & si fa passeggiare sin che le orecchie ritornano calde, & se gli dà il beueraggio fatto con farina, & sale, dapoi che l'hauerà mangiato vn poco di buon fieno, che se queste vidi non si ritrouano più che montate, il cauallo guarisce: ma se si tarda in poche hore l'ammazzano.

Anticore. Alla infermità dell'anticore, che tosto ammazza il cauallo, come la gianduffa cresce nel petto, bisogna sempre estirparla del tutto; ma se per caso si rompesse qualche vena nel cauarla, vti anco subito ogni ingegno per pigliar i capi, & legarli con filo di seta. Perche mancando di questo, quãto più cresce quella gianduffa, tanto più si fa maggiore la postema, & li dà subito la morte.

Strangoglion. A guarir il mal de gli strangoglion che vengono al cauallo, con gianduffe sotto alla gola, & che discendono dal capo quando è infreddato, vi si mettono conueneuoli setoni sotto a quella, i quali menano mattino, & sera, ponendoli sopra al capo vn panno di lana, tenendolo di continuo in luogo caldo, vngendo i poi la gola, & le gianduffe col butiro. Et s'elle non si disparessino, si estirpino infino alle radici, & dapoi si curino le piaghe con flossa bagnata nelle chiare d'ouo, legata in modo, che non possa vscirne cosa alcuna.

VINC. Hora che hauete detto alcune infermità, che dāno la morte a i caualli in poco tempo (bēche ve ne siano infinite) vorrei che ci ragionaste de le altre, che si rendono più facili nel medicare.

Bolso. **L. V.** Parlandoui del cauallo, ch'è uenuto bolso di poco tempo (per esser infermità che si può sanare innanzi ch'entri nel polmone) si fa vn beueraggio con garofani, noce moscade, gengiuo, galanga, comino, & semenze di finocchio per egual peso, & poluerizzato tutte queste cose, con quantità di oua aggiunti, & alquanto di zafraño, si pongono nel vino, & si danno al cauallo acconcio col capo alto, per farle discender per la gola, nè se li lascia abbassar al meno per mez'hora, accioche il beueraggio discenda tutto nelle budella. Bisogna poi menarlo a mano, o caualcarlo con lēto passo, per far che non lo possa vomitare, & non lasciarlo mangiare per mezzo giorno auanti, & altro tãto dopo, acciò che il beueraggio non sia impedito di far l'opera sua, dandoli poi dell'herbe fresche, o frondi di canna, o di salice per tēperar il medesimo calor del beueraggio. Ilquale (come ho detto) guarirà l'cauallo se'l male sarà fresco, ma se sarà vecchio si aiuterà per qualche tempo, incendiendoli i fianchi con due linee l'vna sopra l'altra da ciascun capo, accioche per lo constringimento del fuoco, si scemi il latimento de fianchi, fendendoli ancora le nari, accioche tiri a se il fiato, & lo mandi fuori più facilmente, dandoli non meno dell'uuamatura, & facendoli bere del mosto dolce, & poi mangiare per molti giorni delle grasse, & cō questi soccorsi si manterrà come sano per qualche tempo.

Riprensione. Alla riprensione poi del caualo, che gli occorre quando si troua riscaldato molto, & ch'è posto in luogo freddo, per ilche si ritirano i nervi, e la pelle, che

non

non si può pigliare con la mano se non con difficoltà, si mette in luogo caldo, & si scufla con vna coperta di lana, talmente grande, che lo copra tutto fin in terra, & poi se li pongono sotto al ventre otto, o dieci pietre viue ben'affocate, & a poco a poco spesso innaffiate con acqua ben calda, accioche quel calore, per vn pezzo lo faccia sudare benissimo. Et fatto ben queste cose, si leui il cauallo dalle pietre, & s'innolga nel detto panno, & si tenga così cingiato, fin che son cessati quei dolori; & dapoi spesse volte al giorno si fregghino le gambe con le mani ben'unte con butiro caldo, ò con olio commune fin ch'è liberato.

Alli cimori, che vengono nel capo al cauallo, che poi discendono per Cimori. le nari con flusso continuo a modo d'acqua, si fa vna coperta al capo solo, & si tiene il luogo caldo, & se li dà cibi caldi: ò se li manda per la via delle nari il fumo delle stracce abbruciate, percioche dissolue gli humori vecchi.

Al male de gli occhi, quando lagrimano, se li fa uno strettoio d'incenso & De gli oc-
di mastice ben poluerizzati, & dibattuti con chiara d'oui, si pongono sopra vna chi.
pezza di lino larga almeno quattro dita, & lunga tanto, che possa sopra la fronte prima rasa, si possa legar sotto alle tempie, lasciandolo così, fin che gli occhi cessino di lagrimare, leuando dapoi la benda con l'acqua calda, & con l'oglio dibatti insieme.

Al male che vien al cauallo in bocca per enfiarsi, si taglia prima la vena Enfiar di
sotto la lingua, & poi si piglia del sale, & altrettanto di tartaro ben pestati insieme, & posti nell'aceto fortissimo, si frega ben la bocca nel lato di bocca.
sopra: Et se per caso vi fussero giandusse, che non scemassero con questo rimedio, siano tagliate, & estirpate, & dapoi fregata subito con le medesime cose. Ma se'l cauallo hauesse enfiato solamente il palato, sia fenduto con la lancetta ben acuta per lungo, & poi fregato solo con lo sale trito, che senza fallo guarirà.

Al male della palatina che vien al cauallo quando non può mangiare, per Palatina.
bauer enfiata la lingua, se li dà del cece, perche nel mangiarlo la rompe, & scaccia: ma quando ritornasse non è da tagliar la lingua, come molti fanno: ma bisogna dar il fuoco, poiche pigli bando, benchè il cauallo patisce per alcuni dì, quando si manca di vngerla col mele bollito con cipolle, & con cacio arrostito.

A sanar il doffo offeso per peso della sella, si taglia prima intorno al male, Doffo.
& poi si pone sopra stoppa bagnata con chiara d'ouo tre volte in tre giorni. Ma meglio è metterui della poluere di risagallo. Et se per caso tal male fosse molto enfiato, & molto duro si cura co' cauoli, con assentio, con parietaria, et con branca orsina, pestati con songia di porco, & dapoi cotti insieme si pōgono sopra fin ch'è mollificato, e poi si taglia, e vi si mette la poluere del risagallo.

Ancora

Ancora a guarir simil male quando è scoperto l'osso, si lava prima bene col vino, o con l'aceto forte, & poi si pone sopra della poluere di calcina mescolata col mele, facendo questo ogni giorno fin che la carne ha coperto l'osso.

Poi a farli ritornare i peli, si pesta di gusci di auellana arsi, posti con olio, si unge il nudo spesso volte, fin che sono ritornati.

Mal feruto. Al mal che vien' al cauallo per portare più peso delle sue forze, chiamato mal feruto, si radono bene le reni, & i lombi, & poi si fa vn strettorio con pece nauale, distesa sopra vna pellicina tanto grande, che copra tutto il raso, & poi si piglia bolo armoniaco, pece greca, albano, olibano, mastice, sangue di drago, galla, e tutte queste cose di eguale peso, poluerizzato si spargono sopra la detta pece nauale alquanto calda, & si metton subito dou'è raso il male, laquale pelle non si lena fin ch'ella vien via facilmente, & all'hora è guarito il cauallo.

Zarde. Si guariscono ancor le zarde, toccate prima con ferro affogato per lungo, & per trauerso nel luogo enfiato; & tagliate alquanto u si pone sopra sterco bouino con aglio pesto, & vna sol volta. Legasi poi i piedi al cauallo così dinanzi come di dietro, & in tal maniera, ch'egli non possa morder le cotture, ne fregarle, per noue, o dieci giorni, et com'è lenato il cuoio dalle dette linee, si tien nell'acqua corrente dalla mattina per tempo sin'à terza, che sia tanto alta, ch'ella vadi di sopra delle cotture. Et condotto a casa, che sia posto sopra le linee della poluere sottilissima di terra, o cenere setacciata di felice.

Galle. Ancora si guariscono le galle nel raderle prima, & poi ungerle con olio di ginebro almeno per quattro dì, sera & mattina. Ma non bisogna che'l cauallo vadi in acqua, fin che'l pelo non è ritornato. E vero che si sanano anco col toccarle col fuoco, per lungo, & per trauerso.

Crepaccie. A guarire similmente le crepaccie, che vengono a i caualli tra la giuntura della gamba, & l'unghia, non solo si radono prima i peli, & poi si lauano di vino: ma si ungono ancora con unguento fatto con caligine, con verdea-me, & con mele eguali di peso, & pestati insieme, & cotte fin che sono spesse, si mescolano con calcina viua con la spatola fin ch'è diuenuto unguento, col quale alquanto caldo, si ungono due volte al giorno fin che sono saldate. Ma essendo delle grandi, tra la carne viua, & l'unghia si curano col darle il fuoco, dal capo sin'alle radici.

Gambe enfiate. Si guariscono poi le gambe enfiate per gli humori discesi, allacciata prima la vena, & vacuata di sangue conuenevole, si piglia della creta bianca ben trita, mescolata con aceto forte, & sale minutissimo: & venuta a modo di pasta, s'empia tra tutta l'enfiagione due volte il giorno: essendo però rinouata di volta in volta.

Formella. A guarir la formella che vien' al piede del cauallo per troppo fatica sopra la coronella, si lava prima benissimo con vino bianco caldo, & si taglia fra

fra l'ungbia, & l'pelo, & dappoi per tre giorni, si frega la piaga col sale pestato. Onde passato il nono giorno, essendou canato del sangue, & non asciugandosi si dà il fuoco nel medesimo luogo fra il pelo, & l'ungbia, & vi si fa lo strictorio con la cimatura di lana, & guarisce in vinti giorni.

Spinelle.

Si guariscono ancora le spinelle che vengono al cauallo si per souerchia fatica, rasi prima i peli, si pongono minutamente col medesimo rascio, & poi si coprono con empiastro composto di pepe pestato con tartaro, & con gomma elemi, incorporati con sapone saracinesco; legandolo per tre giorni, & dappoi lenuolo, ponendou sopra vna lama sottile di piombo, lauando quel male tre volte al giorno con l'orina, con l'aceto, & co'l sale finche le dette spinelle saranno disseccate. Et quando con queste cose non si liberassino, diasi loro il fuoco al modo detto, alla formella, perche questo non fallerà.

Setola.

Alla setola che fende per mezo l'ungbia al cauallo, si guarisce con discoprir le radici verso il tuello, appresso la corona del piede tra il vino, & il morto dell'ungbia, & col tagliar la rosetta di sopra, fin che l'ungbia comincia a sanguinare: Et poi tronato vna serpe minutamente tagliata (ma però senza coda, & capo) si fa bollir nell'olio fin che la carne è ben liquefatta dall'osso, & con questo unguento vn poco caldo, si vngono le radici delle setole due volte al dì, fin che restano mortificate, & che l'ungbia sia restaurata. Auertendo che'l cauallo non mangi herba, ne tocchi acqua quel piede, & oltra bruttura.

Al cauallo inchiodato, si guarisce a cauarli il chiodo, & poner nel buco de l'oglio bollito con alquanto di sale, & poi anco vn poco di bombagio bagna to nel detto olio. Et se'l cauallo fuisse stato inchiodato vn giorno, o più, si fa star quel piede à molle nell'acqua calda ben salata; facendoli vna poligliadi femola, & di songia con l'acqua, & legandola sopra (essendo però posto nella piaga del zuccherò con olio caldo) rimettendou poi il ferro con quattro chiodi, & empiedo la casella del piede di fungia porcina, & slata così tanto che basti, si riserra, & si empie la casella di pegola, & si tiene ben onta con la medesima fungia.

A mante-

A mantenere poi l'ungbia ben verde, si piglia malua ben bollita, ben pestata, & mescolata col mele, & con vn poco di farina, si unge la corona, & il nero l'uno calcagno. Ouero che si unge queste due parti con songia di ocba, di gallina, di medolla d'ossa, e di largato; empiedo la casella di simola bagnata, o di cera nuoua, di senu di castrato, e di largato mescolati insieme. Et si guariscono ancora i calcagni, & i frtoni: ponendo nelle caselle de piedi il senu di castrato vna volta al dì, e poi sopra impiendole del sterco suo con l'aceto, & con la cenere calda.

Crepacci.

Si guariscono ancora le crepaccie, ungendole col pino, & con butiro di stemperati, o collargo lauato benissimo in diuerse acque. Oltra che si scaldano,

dano; vngendole con oglio laurino mescolato con mastice, incenso, biacca, rosso d'ouo, & aceto, tanto dell'vno, quanto dell'altro.

Calcio.

Volendo guarir' un calcio con vn strettorio, si pigliano draganti stati nel l'acqua calda, & così caldi ben liquefatti col mele vi si mettono sopra.

Ginocchi

rotti.

Si guariscono non meno i ginocchi rotti, pigliando olio comune, semenza di lino, & paglia di segala abbruciata, & poste insieme, si fa vnguento ottimo per ungerui fera, & mattina, sin che sono sanati.

Neruo rot

to, & enfi

to.

Si guarisce anco il neruo torto nelle gionture, quando il caualllo mette il piede in fallo, pigliando vna libra di sien greco, vna di semenza di lino, quattro oncie di largato, & quattro di grasso di porco, & fatte bollire queste cose fin che resti un poco, & spesse, si pongono sopra, & si libera con facilità. Ma essendo solamente enfiato, si piglia meza libra di mele, tre oncie di lardo, tre di largato, tre di comino pestato, & sei di semenza di lino, & bollite nel vino bianco, si pongono raffreddate sopra il male.

Sopraggiun

to.

Si guarisce poi il cauallo, che si è sopraggiunto co i piedi di dietro, essendo prima rasato il neruo offeso, & fregato con sal commune, legandoui sopra una piastra sottile di piombo per tre giorni, & poi lauandolo con vernaccia.

Occhi per-

coffi.

A gli occhi percoffi, non tanto è buono porui sopra della midolla di pane stato nell'acqua fresca: ma ancora à empir tutta vna crosta di pane di carboni, & farla abbruciare così insieme, & stata poi in vin bianco, sia fasciata sopra l'occhio. Et quando questo non giouasse si ali cauato del sangue dalla vena della testa.

Vermi.

A scacciare i vermi che vengono al caualllo nel corpo, è buono il farli beuer l'acqua, done sia bollita la segala, & mangiare quella. Ma è anco meglio il farli mangiar del solfo mescolato con la semola.

Tosse.

A far cessar la tosse al caualllo, si dà quattro branche di frumento ben lauato, ben cotto, bene asciutto mescolato con vna libra di mele.

Raffred-

dito.

Si guarisce il caualllo raffreddito con darli beuer del sangue caldo di porco battuto con vino. Et anco à darli mastice, & ruta bollita con mele, & alquanto d'olio commune con pepe. Oltre che sono buone le gramigne lanate, le frondi di canna, e foglie di miglio e poi ber acqua tepida cō farina d'orzo.

Stallare.

Si fa stallare vn caualllo che non può, vngendoli la verga con assentio pestato, & bollito con aceto. Et anco gittandoli vn scechio d'acqua fresca ne i coglioni.

Lupa.

A sanare il male della lupa, che ha il caualllo sotto il corpo, vi si rade prima, & si punge minutamente con la lancietta, & poi si unge per otto giorni sera, & mattina con di altea.

Stizza.

Scabbia.

A guarir similmente il caualllo, che ha la stizza, si laua più volte al giorno con l'acqua bollita con le foglie di sambuco fin ch'è liberato. Et hauendo la rogna, si unge contre oncie di songia porcina, & due d'argento vi-

no, bollito con radici pestate di viole, & si parte in poco tempo.

Desfilato.

Si guarisce non meno il cauallo desfilato, pigliando meza oncia di olibano, meza di colofonia, & vn quarto di sangue di drago, vno di consolida maggiore, vno di bolarmimio, vno di sangue di cauallo, vno di aromati, vno di galbani, & disfatti tutti insieme, si mettono nell'aceto fortissimo per vna notte, & equati poi fuori, & mescolati bene con sei chiare di oui, si pongono sopra al detto male, & si libera.

A far andare vn cauallo restino, si attaca vna corda a i testicoli, la quale sia tanto lunga, che passando fra le gambe dinanzi, colui che stà a cauallo, la tenga in mano, & come non vuol andare, egli la tiri, che senza fallo andrà per ogni luogo, & finalmente lascerà tal vizio. Ma se'l cauallo sarà castrato, è cosa perfetta a scottarli le culate con vn bastone lungo cauato all' hora dal fuoco ben arso intima, che al sicuro anderà, & ritornando anco a tal pazzia, la lascerà facendo il simile con scottarlo in dui, & a tre luoghi più di dietro.

Lunatico.

A guarir il cauallo lunatico, si piglia il rosso dell'ouo ammassato col sale, col quale essendo ben arso, & poluerizzato, si netta l'occhio con quella poluere. Vigiona anco il sale ammoniaco, lo sterco di cocodrillo, il zaffrano, & la mirra, ana scrupoli dui, con dieci di rasura d'osso di sepià.

VINC. Poscia che voi M. Lodouico ci hauete detto i più importanti rimedij per sanare i caualli, ci resta solo che ci ragionate alcune vie facili per ingrassarli, & poi facciamo fine.

Lod. S'ingrassa vn cauallo magro, facendolo mangiare de' fassoli cotti nell'acque, mescolati cō la biada; & se per caso non potesse per troppa debolezza mangiarli: si ristaura, buttandoli per la gola de' rossi d'ouo mescolati col zucchero, & in quantità: poiche facilmente mangerà i detti fassoli, & biada. Et s'ingrassa anco presto con l'acqua tepida, cō la farina di miglio, col sale, sera, & mattina, & darli della biada abodatemēte. Oltra che è perfetto il miglio, ò panico, ouer riso, cotti, & mescolati con la farina di faua, & darglieli salati quattro volte al giorno, ma non molto per volta, accioche non gli abborrisca. Io vi potrei dire ancora de' gli altri secreti, ma perche vi ho detto i più breui, & i migliori piglierò licentia da voi, poiche per le hore, che son sonate, hauemo ragionato assai; & con la vostra buona gratia andarò a montar' a cauallo.

Ingrassa-

VIN. Non solamente vi ringrazio di quanto ci hauete detto, ma ancora venirò con voi, per saper alcune altre cose.

Gto. BAT. Andate, che Iddio vi felicitì sempre, & vi aspetterò dimani voi M. Vicenzo.

Il fine della xij. Giornata.



LA QVARTADECIMA

GIORNATA DELL' AGRICOLTURA,

A G G I V N T A

DI M. AGOSTINO GALLO,

Nellaquale si tratta de gli Asini, & de' Muli.



ON volendo mancare M. Vincenzo Maggio di condurre a fine i ragionamenti pertinenti all' Agricoltura, & a i beneficij della Villa con M. Giovan Battista Auogadro, ritornò dopo desinare il quartodecimo giorno a lui, e lo trouò nella capelletta dell' horto in compagnia di M. Calisto Paradiso. Quiui salutatosi, corte e miente l'un l'altro, & posti a sedere: si trattennero vn pezzo in

ragionamēti piaceuoli, fin che in vltimo parendo a M. Vincenzo d'entrare a trattar di quello per loquale vi era venuto; così cominciò a dire: Si come hieri fu parlato lungamente intorno a i caualli, essendoui M. Lodouico Barignano; così quando piacesse a voi Signori, mi sarebbe grato, che hoggi si ragionasse de gli Asini, & de' Muli, animali certamente non meno necessarij di tutti gli altri all' Agricoltura.

GIOBAT. Tanto più mi piace che si parli di questo che dite, quanto che vi si troua M. Calisto. Il quale essendo stato in diuerse Prouincie nella sua giouentù, per imparar che cosa è il viuer del mondo, & poi dilatatosi già più anni dell' Agricoltura, siamo sicuri che non mancherà di chiarirci di quelle cose domanderemo in questa professione.

CAL. Veramente che voi Signori haucte ogni liberta nel comandarmi di quanto vi piace, ma ben mi doglio che io non sia quale veggo che mi stimate.

VINC. Non accade che voi diciate questo; percioche è molto noto il valor vostro a tutta la Patria. Et però sarete contento di ragionarci prima

primamente della sorte dell'asino: ci ricerca far buona razza di asini, & di muli, & di qual'età egli debbe essere.

CAL. Dapoi che voi volete, che io ui dica il parer mio, & di quanto ne ho veduti, son contento non mancarui, per quello che posso. Però, dico, che l'Asino non vuol essere di più di diecianni, ne manco di tre; percioche, fuori di questo tempo, non sarebbe a proposito per montare l'asina, & meno la caualla: Et questo bisogna che sia scielto, grande, ben quadrato di membra, & ben qualificato di testa, di faccia, di mascelle, di labbra, di orecchie, & poi che habbia gli occhi non piccioli, le narici larghe, il collo non corto, il petto ampio, le spalle alte, & le parti di sotto grosse, carnose, robuste, & tra loro assai distinte. Similmente il dosso vole esser grande, la schiena larga, i fianchi leuati, il uentre non gonfio, le coste non strette, le coscie eguali, i testicoli grossi, le groppe piane, & la coda corta.

*Principio
delle qua-
lità dell'
Asino.*

GIO. BAT. Voi haucte formato questo asino di tal maniera, che quando ne hauesse vno di tali fattezze, io credo, che non mi sarebbe men caro della mia China learda. Et più dico, che se l'asino in che fu conuer- tito il misero Apuleio fosse stato simile, egli non haurebbe hauuto tanto discara quella sua metamorfosi, poiche si bello, & si ben proportiona- to l'haucte descritto.

CAL. Lodasi poi quell'asino, che hà il pelo liscio, molle, & che si ap- prossima al color morello, hauendo vna macchia nera nella fronte, ò più tosto per tutta la persona. Et per contrario sono giudicati per li più vili di tutti quelli asini, che hanno il mantello somigliante alla cenere, come per lo più sogliono esser in questo paese, & massimamente quelli che sono di forma picciola.

VINC. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle asine per generar figliuoli, ouer' alle caualle per partorir i muli, ò le mule.

CAL. Il proprio del far montare l'asino, è dall'Equinotio di Marzo, sin'al solstitio di Giugno; percioche portando le asine vndici mesi, co- me fanno anco le caualle: partoriscono i poledri nel tempo che le her- be sono in perfettione, & non ne gli altri mesi incomodi nel pasce- re, per abondar del latte.

*Quanti me-
si allatta-
no le Asi-
ne.*

VINC. Quanto tempo allattano le asine i loro figliuoli?

CAL. Considerando che le madri per l'ordinario, hāno grā cura per doi anni di allattare i loro poledri, & farli pascere, però sta bene, che per questo tēpo siano lasciati appresso di loro; ma come sono passati i det- ti doi anni, è cosa necessaria leuarli, & ponerli ne i palcoli doue stanno gli altri poledri a pascere, fin che hanno cōpiuti tre anni, conciosia che hanno l'età di farli portar le some: & tirar cō le spalle gli aratri, i carri,

*Il tēpo del
mōtar le
Asine.*

S & gli

& gli altri stromenti, & anco di esser caualcati da ciascuno.

GIO. BAT. Vorrei sapere da voi, che ordine si habbia à tener in adoprare questi animali, come hanno compiuto il detto tempo, & per quanti modi sono buoni per beneficiare gli huomini.

*Per quan
ti modi
gli huomi
ni si seruo
no de gli
Asini.*

CAL. Perche gli Asini sono cosi vtili, come si vede, è da credere, che non vi sia Prouincia, che non ne habbia in gran quantità, & per questo non posso diuisare come sono tenuti vniuersalmente, poiche ciascuno paese osserua quel tanto, che li porta maggiore vtilità. Ma io ui dirò solamente alcuni ordini, che si osseruano nel Bresciano: cominciando da quello che fanno i pecorari, iquali ne tengono cosi de' piccioli, come de' grandi; non tenendo mai caualli, ò muli, percioche fanno di giorno in giorno poco viaggio, per pascere le loro pecore di campo in campo, di sito in sito, & di terra in terra secondo le contrade, & i paesi che trouano. Et però fanno molto bene a tener solamente de' gli Asini; attesoche non molestano mai le pecore, come farebbono i caualli, & i muli, dando loro hora de' calci, & hora de' morsi; ma stanno sempre con esse pacifichi, & mangiano insieme li strami, & le herbe: andando di compagnia per le vie, per li prati, per li colli, per li monti, per li boschi, per le costiere, per le valli, & per le campagne, come se fossero d'vna istessa natura, stando quasi tutto il giorno carichi delle masseritie che vi bisognano per far' il latte, ouero della farina di miglio necessaria per far due volte al giorno la polenta al modo del loro viuere.

Li uaccari similmente tengono de' gli Asini alquãto più grãdi de' i pecorari, per condurre i loro formaggi, i butiri, & le ricotte nella città, & ne gli altri luoghi per viuere, & anco quando conducono le vacche à pascere ne i monti (mentre che fa gran caldo) per menar cõ loro la vitouaglia necessaria, i vasi di rame, & di legno che bisognano per fare i formaggi, & le altre cose che cauano dal latte. Oltra che tenendo di questi animali, hanno questo beneficio, che le vacche stanno sane, poiche non vien loro il male pernicioso della polmonera.

Molti agricoltori medesimamente si seruono di questi Asini nell'arare; & nell'arpicare i campi, & anco nel farli tirare i carri, & le carrette cariche di biade, o di uini, o di fieni, ouero di legne, lequali sono portate da vn luogo all'altro, & per venderle nelle città, & in altre terre.

I vetturali primamẽte, che tengono i dieci, i vinti, & trẽta Asini per seruire à danari à qual si voglia persona, nel condurli alle città, & in altri luoghi molte cose secondo che occorre di tempo in tempo, viuono di questo guadagno con la loro famiglia, & mantengono questi animali con minor spesa assai, di quel che spendono nel pascere i Caval

li

li, & muli. Ben è vero, che non m'acano di quanto bisogna fare per conto del lor viuere necessario, & d ogn'altra cosa. scòdo che porta la lor conditione: benchè nò vi vuole molta fattura; poiche sono animali molto gagliardi: & molto robusti, iquali nò ricercano quella politezza, o delicatezza nel viuere, & nell'esser tenuti bē netti, & bene addobati di fornimenti, come vogliono, per l'ordinario, i cauali, & anco i muli, & ciò tutto'l di si vede, che non solamente viuono di cose saluatiche, di fermēri, di bruschi: & d'altre pasture abomineuoli à gli altri animali quadrupedi: ma il più delle volte ancora, portano le sorme sopra la schiena nuda senza cinghie per lunghi viaggi, di sedici. & di diciotto pesi l'vna, come fanno i cauali, e i muli sopra i loro basti ben cinghiati: e nel vero caminano con tanta destrezza, che paiono quelle sorme ben legate, tanto vanno dritte, senza mouersi punto per cagione del pendere più da vn lato, che dall'altro, per cader in terra.

VIN. Dapoi che dite del cadere in terra, confesso che come giouane hauer caualcato, per burla questi animali, & cadendo in terra, hauere scito maggior dolore che faceffi mai da' grandi cauali.

CAL. Che diremo poi di tanti poveri romiti, frati, & preti, che caualcano qsti animali humili (che sono la maggior parte piccioli) per molti paesi piani, & montani, i quali sono molte volte carichi talmente di bisaccie, che con l'huomo insieme, pesano due, e tre volte più, che non pesano i meschini asinelli di vno in vno; & nòdimeno caminano gagliardamente per li fanghi, & per li sassi, come se fossero tanti Elefanti? Nè la fera fanno loro altro, eccetto che cauarli i basti; & essi come si sono voltati nella poluere benissimo, secondo la loro contentezza. vanno di lūgo à beuerarsi, & poi a māgiare di quel buono, ò cattiuo, che primamente trouano. Che se per caso vien dato loro vn poco di pane di melica, ò di miglio, ò qualche misuretta di semola pare à loro triòfare più che non fanno i grā corsieri, che mangiano due volte il giorno le copiose preuende d'orzo, o d'altre buone biade; percioche essi non ricercano d'hauere cosa alcuna da viuere, fuori che quel tanto, che parcamente fa loro bisogno di giorno in giorno.

*Di quando
io sono di
poco peso*

Non sono similmente da esser taciuti nò tanto molti poveri, che cercano tutto il paese con questi asini mansueti, per molti luoghi pij: ma ancora assai Monache pouere, che nò tēgono animali d'altra sorte, per condurre à loro monasteri le limosine, che vengono loro fatte di grani diuersi, di lini, di uini; di olij di castagne, & di altre cose, che ricercano per amor di Dio. La onde possiamo concludere, che questi animali sono talmente pazienti, & pronti nel seruire di continuo huomini, &

donne: poveri, & ricchi, grandi, & piccioli: saui, & pazzi: religiosi, & laici: christiani, & peccatori, che non bramano mai altro, ch'essere amati da tutti; seruendo sempre senza alcuna contradittione, come le loro opere così utili ne fanno buona testimonianza. Non mostrandosi mai vaghi di ricchi vestimenti, ne d'altre vanità; ma solamente delli bastirelli di paglia, coperti della più grossa tela che si faccia; hauendo il più delle volte le semplici cauezze di corda, i piedi senza ferri; & se pure sono ferrati i piedi dinanzi, pochissime volte sono ferrati quelli di dietro: di maniera, che noi possiamo dire, che questo è qualche cosa, stando che i cauali sono di costo assai, bisognando li ferrare tante volte l'anno, & questi poveri Asini non solo non si ferrano, se non rare volte; ma se pure sono ferrati, sono anchora di poca spesa, perche i loro ferri durano assai, caminando essi leggiermente, senza che vi vogliono pochi danari a pagarli: poiche sono di manco spesa quattro ferri di questi, che non è molte volte vn sol ferro d'un cauallo.

Quanto danno fa l'ambizione.

GIO. BAT. Considerando adunque che le qualità de g'i Asini sono così buone, & così utili a gli huomini più de gli altri animali, che adoperiamo, per qual cagione il mondo non gli ha in maggior prezzo, di quel che ha?

CAL. Non è dubbio alcuno, che se consideriamo le false opinioni di noi mortali, non ci marauigliaremmo del Volgo, il quale biasma sempre le cose lodeuoli, & le utili, & accetta quelle sole che sono di maggior spesa, & di più fatica; ma habbiamo cagione di stupirci di molti che sono hauuti per huomini sapienti: Iquali vinti solamente dalla perra ambitione, comprano cauali di gran prezzo, per tenerli poi con grande spesa del vestire, del polire, & del viuere con perfetti fieni, & con altre pasture di costo assai: non auedendosi, che molte fiate con poca infirmità muoiono, o rimangono talmente stroppiati, che di cinquante di scudi, o di centinaia che costano, finalmente non ne cauano vn paio. Che se questi ciechi lasciassero le loro vanità, & pigliassero gli Asini che costano pochi danari, & vanno benissimo, non solo li terrebbero con poca spesa del viuere, del vestire, & della seruitù: ma ancora non li verrebbe la millesima parte delle infirmità, che vengono sì facilmente a i morbidi cauali. Che certamente egli è pur gran pazzia di quello huomo, che può star bene accomodato col poco spendere; & non vuole risparmiare i danari nelle superfluità, per potersene poi ualer nelle cose utili, & honorate; ma li getta miseramente in diuerse pazzie: & specialmente li cauali, non già per andare alle guerre
licite

licite (nelle quali sono sempre necessarie così fatte spese) ma solo per semplice vanità; sapendo chiara mente, che sono di tanta fragilità, di tanta seruitù, di tanta spesa, & colmi d' infiniti pericoli come spesso volte si vede in coloro che li caualcano. Iquali nel far correre, ò saltare, ouero atteggiare i lor cauali, assai volte sono stati ammazzati da essi, o co i calci, ò col romperli il collo l' vn l' altro insieme; Cose che nel vero non auengono à coloro, che caualcano gli Asini, per non esser furiosi, ma quieti, & che seruono a gli huomini quanto porta il bisogno intorno alle commodità, alle necessità, & alle vtilità. Percioche essendo talmente mansueti, si lasciano caualcare, ò con sella, ò con basto, ò con qualche coperta, ouero senza cosa alcuna: hauendo hora la briglia, o la sola cauezza, & anco molte fiato senza queste cose: lasciandosi il più delle volte guidare senza speroni, ma solamente con la semplice verga. Et oltra che non occorre fare à questi animali i superbi fornimenti, che si fanno a gl' infiniti caualli con oro, con seta, o con acciaio (che costano molti danari) non vi bisogna ne anche gran seruitù nel tenersi bene strigliati, & bene liscati più volte al giorno, nè meno si conuien dar loro i delicati grani, che si danno con tanta spesa a i caualli: anzi che si contentano di pascere ogni sorte d' herba, e di mäggiare qual si voglia paglia, ò pan i cali, o fauali, ò faolari, & altri strami di uersi; onde hauendo qualche volta vn poco di fieno, ò semola, par loro di trionfar benissimo. Che se per ventura hauessero la decima parte de' benefici, che hanno infiniti caualli, nō è dubbio alcuno, che farebbono maggiormēte belli, & più, ancor che di fortezza auanzino (a tanto per tanto) nō solamente quanti caualli si trouano; ma ancora tutti i muli, i quali sono tenuti molto potenti, per esser figliuoli di essi; ma perche sono allattati dalle caualle che sono loro madri, però partecipano della lor natura, la quale è inferiore di fortezza à quella dell' Asina, che partorisce, & allatta i suoi asinelli.

VINC. O quanto farebbono molti felici gli Asini, se fossero ben pasciuti, & bē gouernati al modo, che sono infiniti caualli, iquali sono in grandissimo prezzo, & non già per virtù che siano in loro (perche sono di poco valore) ma solamente perche sono tenuti ben grassi, ben biondi, & vestiti talmente di fornimenti marauigliosi, che paiono in vista de i più eccellēti caualli, che si trouino, benché siano inferiori assai di quelli, che meritamente sono degni di essere stimati, & lodati. Che se questi Asini male auēturati fossero apprezzati da alcuni Prēcipi, e trattati ne i medesimi modi, che ho detto de' grandi caualli, & similmente ancora vestiti di ricchissimi fornimenti: non è dubbio alcuno, che non tanto comparirebbono al mondo per begli animali, commodi, destri, & honoreuoli: ma ancora farebbono maggiormēte cari ad vna moltitudine

di huomini, che non hanno cognitione della comodità che rendono nel caualcarli, ne anco del lungo andare che fanno; comene conoico alcuni tenuti da persone nobili, i quali fanno i cinque, & sei miglia l' hora con tanta suauità, che pare che non facciano la metà del viaggio, che per cento fanno con effetto.

GIO. BAT. Veramente, che voi hauete esplicato quello ch'è noto a quanti hanno giuditio, ma tutto stà, che qualche Personaggio della nostra Patria, ò più tosto vn gran Principe cominciasse ad esaltare questi così rari animali; poiche i suoi sudditi l'imitarebbono, sapendo che li farebbono cosa grata; ma accaderebbe ancora quello che occorre all' Eccellentissimo Duca d' Urbino Francesco Maria di felice memoria; il quale, habitando in Brescia, come capitano generale de' nostri Illustrissimi Signori nell'anno 1526. & hauendo dato principio a portare un capello in testa di bella paglia, subito tutti i suoi Gentil' huomini, che mai non n'haueuano portato, anzi che si farebbono vergognati di porlene di sorte alcuna in capo, cominciarono a portarne di tal maniera, che mai in tutta Italia non si è cessato.

*Alcuni
esempi in
honore del
l'asino.*

CAL. Certo è, che quelli asini potrebbero essere magnificati sì grandemente da tal Principe, che nō tanto farebbono adoperati honoratissimi, ma mēte da molti gran Signori; ma ancora da molti Prelati, & da Cardinali si solennemente, che abbandonarebbono le Mule di così grā spesa; poiche parimente imitarebbono nostro Signore: il quale nō fu veduto mai caualcare caualli, ò mule, ma solamente la natura humile, dell'asino, & del poledro: Che in vero se nō fosse mai per altro, che per imitare la infinita Sapientia del figliuol di Dio, ciascuno dourebbe tenere solo simili animali, & lasciare i caualli, & le mule, che sono di tanto costo, & che pericolano facilmete per cagione delle loro infermità infinite, che gli amazzano in poco tēpo. Oltra che molti huomini periscono diuersamente per caualcarli, & per nodrirli, cosa che non occorre à coloro, che si seruono di questi così queti, & così vtili asini: Da quali, per certo, non si sente mai, che alcun'huomo sia stato amazzato, ò stroppiato, ne morsicato, & ne anco percosso co i calci. Che certamēte, se nō fosse mai, se nō per nostra salute, si douerebbono estinguer le razze de' caualli, & de' muli; per essere la destruttione del genere humano, & della facultà molte volte, essendo di tanta spesa, & di tanti pericoli. Laonde dobbiamo credere, che vedendo nostro Signore di quanto male erano all'huomo questi animali così feroci, non li volse in soccorso suo quando naeque nell'humilissimo luogo del Presenio; ma solamēte accettò il benedetto Asino, & il Bue, come animali veramente molto grati, & necessari à noi mortali, conciosia che di continuo se ne seruiamo in tutte le facen-

facende, che occorrono nell' Agricoltura. In oltre, si come ci seruiamo del Bue in molte cose della sua fortezza, & del mangiare la sua carne, & anco della sua pelle in molti modi, cosi ci seruiamo dell' Asino in tante e tante cose, che vi hò detto, ma anco della sua carne, mentre che egli è giouinetto, come in più paesi fuori d' Italia è mäggiata, & anco della sua pelle nel fare diuerse sorti di criueli necessarij, di tamburi che si adoperano nella militia, & nel sonare quando si balla, & si atteggia al suono di essi: Senza che ci seruiamo di più cose del corpo suo, per sanarci di molte infermità, come sono ottime le vnghe loro à diuersi mali. & specilmēte quella dell' asino saluatico, laquale à portarla legata in modo tale nell' anello, che possi toccare la carne, ci sana della vertigine, che viene per debolezza del ceruello.

Che diremo poi delle virtù che si trouano nel latte delicato delle asine; ilquale non solamēte beuendolo sana gli huomini tifici, ò che sono molto deboli, ò velenati, ouero che hāno i dolori della gorta, & altre infermità conosciute per pratica da gli eccellenti Medici: ma ancora ingrassa, e tien bianca, & molle la carne delle donne, che se ne lauano. Come si legge di Pompea moglie di Nerone Imperatore, laquale haueua cinquecento Asine, che haueuano partorito in diuersi luoghi, doue ella andaua da Imperatrice à suoi piaceri, accioche hauesse seimpre mai copia di latte fresco, p poterli lauare la faccia, & tutto il corpo, & per beuerne ogni giorno come cibo delicato, poiche teneua ordinariamente bianchissima la sua carne, e molto morbida.

*Lode del
latte del-
l' Asina.*

GIO. BAT. Dipoi che voi ragionate delle buone qualità, che si veggono nell' Asino. vorrei saper della maggiore. Donde viene, che questi animali sono sempre cosi humili, che per natura non fanno resistenza al cuna quando sono troppo caricati, ò troppo cacciati, ò molto battuti?

Et per contrario vediamo molti caualli, & muli, che in simili effetti mordeno, ò tirano di calci, ouero che fuggono, ò non si fermano mai, fin che non hanno gittato à terra ogni soma posta loro adosso.

CAL. Io credo, che'l Signor Iddio li dotasse di questa special virtù degnamēte, per hauerli anco creati fra tutti i quadrupedi soli sēza fele. Et però, si come l'vnigenito Figliuol suo, e Redentor nostro, volse nascere appresso à vn' Asino, & che la intemerata Madre sua lo caualcasse poi fuggēdo da Herode in Egitto: cosi fece che Abraamo se ne seruisse nel sacrificio, che egli pensaua di fare del suo diletto figliuolo Isaac. per comandamento di Dio padre: Onde, benchè l' Asino fosse stato creato nel dì medesimo che furono creati tutti gli altri animali quadrupedi, nondimeno non si troua nella sacra Scrittura, che fusse mai nominato ināzi a questo Sacrificio, ilquale fu figura di quel vero, che Nostro Signore do

ueua fare sopra la santissima Croce, per la redentione nostra.

Poi, oltre che molte persone sante del Testamento vecchio caualcavano gli Asini per l'ordinario, li caualcarono ancora gli huomini grandi; come si legge di Aebitosello personaggio grāde appresso al Re Dauid: di Misibosetto figliuolo del Rè Saulo, de i figliuoli di Galadice, ch'erano Signori di trenta Città. Senza che potrei dire di molti altri huomini, & di donne grandi pur del Testamento vecchio, che faceuano il medesimo per honoreuolezza.

*In quant
ta stima
habbero
gli anti-
chi gli A-
sini.* Lasciando poi da canto che Iobbe hauesse cinqueceto Asine: Marcò Varrone testifica con altri autori, che i Romani (per parlar de' Gotili) hebbero sempre per grā ricchezza la moltitudine de gli Asini, & loda l'Arcadia, & il paese di Rieti, cō molte altre città, & paesi che ne erano copiosissimi. Oltre che narra; che al suo tempo non solamente fu vèduto vn' Asino sessanta sestertij, che secondo il Budeo, & altri autori moderni erano mille cinqueceto scudi d'oro, ma ancora che quattro furono vèduti tanto, che non l'oso dire, per esser prezzo, che ha dell'incredibile. Perilche non si dobbiamo marauigliare, se per la grande stima ch'era fatta anticamente dell' Asino; quelli Idolatri lo consecrarono a Bacco per lo più degno animale, di quanti furon mai creati. Et nō contenti di questo sì grād' honore, per magnificarlo maggiormente, lo posero in cielo, come si vede per due stelle nel cancro, chiamate Asinelle; di che ne parla largamente Lattantio Firmiano, ma però per modo di fauola.

GIO. BAT. Veramente che l' Asino è meriteuole (come animale brutto) di qual si voglia honore, percioche nō habbiamo animali, de' quali ci seruiamo che siano così gagliardi, così cōmodi, & così vtili al parodi lui. Ilquale non pure a i tempi nostri costa poco a comprarlo, & a pascerlo: ma ancora non richiede tanta seruitù per tenerlo, & per gouernarlo, quanto si fa a i cavalli, & alle mule, che solennemente caualcano gli huomini grandi, percioche è più atta vna semplice donna a gouernare dodici Asini, che non sono vinti huomini a gouernare quaranta cavalli, & muli di rispetto.

CAL. Nō è dubbio; che questo animale è di bassa natura, per esser così humile, così mansueto, & così semplice, poiche massimamente non nuoce ad alcuno, & gioua a tutti nel seruir secondo che a loro piace: nondimeno, stando molte cose antiche degne di grand honore, & anche di molte moderne, che lo dichiarano di qualche stima: non si può negare, che in più paesi d'Italia si vende vn bell' Asino grande, quaranta, cinquanta, & più scudi d'oro, senza che in altre Prouincie si paga assai più, come ne i tempi presenti si fa specialmente a Siuiglia città di Spagna, & porto del mondo nouo: che per verità si pagano i belli settanta, ottanta

ottanta, & cento scudi per mandarli al Perù, & al Messico. Iquali da que populi sono pagati per ogni prezzo, seruendosene per stalloni nel generar lemule, che escono le più belle, e le migliori che la natura possa fare.

GIO. BAT. In Persia Prouincia molto grande, benchè vi siano cauali bellissimi di gran valuta, vi sono anco asini i più belli, & maggiori del mondo, & di maggior prezzo di essi. Iquali, oltra che mangiano più poco, & portano maggiori fomme, sono anco più veloci nell'andare, & maggiormente nel correre. Et per queste cose; i mercanti di quelle parti li pigliano ad ogni prezzo, per passar i grā deserti, & i luoghi arenosi, che non producono herbe, ne acque di sorte alcuna: Onde bitognando far lunghe giornate, sofferiscono tali incomodi, che mai non potrebbero fare quei caualli.

CAL. Ma che bisogna dir di quegli asini, poichè a i nostri tempi, essendo qui Podestà il Clarissimo Signor Catarino Zeno, per solennità caualcava vn bellissimo asino di Persia ordinariamente per la Città, essendo accompagnato (come sempre si fa) da molti gentil'huomini primati con caualli di gran prezzo. Ilquale non solamente era di mantello baio chiaro, che riluceua; ma lo teneua talmēte bē fornito alla Persiana, che tutto il populo l'ammiraua con maggior marauiglia, che se fusse stato qual si voglia cauallo gianetto, o d'altra razza rarissima. Et questo Illustrissimo Signore non l'harebbe dato per danari; sì perche era marauiglioso di bellezza, di piaceuolezza, & di honesta grandezza; & si anco, perche haueua vn'andare lungo, & di tanta soauità, che li pareua esser portato da due muli in lettica.

VINC. Molti huomini biasimano gli asini, perche hāno tutti le orecchie più grandi de gli altri animali; & anco perche la maggior parte sono piccioli, & berettini.

CAL. A queste tre cose facilmente si può prouedere senza alcun danno de gli Asini. Prima che le orecchie siano troppo grādi, si possono non pure farle della medesima forma che sono quelle de' muli; ma ancora più picciole quāte si vogliono, come ben ne ho veduti alcuni, che le hāno trōcate al modo di caualli berton: Si che si possono tagliare facilmente in ogni forma: come vi sono alcuni Mariscalchi, che le accōciano talmente bene cō le forbici, che anco guariscono in pochi giorni, per non esserui altro che carne neruosa, laquale è anco senza alcune vene.

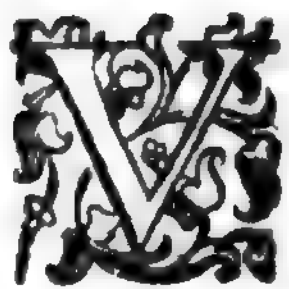
Quanto poi all'essere la maggior parte piccioli, & berettini, dico che questo è colpa di coloro, che pigliano simile stature di Asini, quando li fanno montare, non curandosi che i figliuoli eschino grandi, o piccioli; & meno che sia più tosto neri, che berettini. Che se pigliassero i maschi, & le femine di bella qualità, nascerebbono ancora i loro figliuoli

figliuoli alla bella similitudine loro. Ma perche in questi paesi sono gēte assai che sono pouere, lequali se ne seruono in diuersi modi, & li lasciano montare di giorno in giorno secondo le loro voglie; però non è marauiglia se non si trouano se non pochissimi che siano veramente belli. Nondimeno io spero che non passerà molto tempo, che i Nobili non meno ristaureranno le razze distrutte de gli Asini, di quel che hāno fatto da cinquanta anni poi l' Agricoltura, laquale fu talmente in fracasso per molti cētinara d'anni dalla barbarica natione di Gotti, che mai nō è stata ridutta al grado, doue hora si troua, se non nell'età de gli huomini moderni. Si che gli Asini non ritornerano mai nella riputatione, che erano al tempo de' Romani, fin che i Nobili di questi tempi, nō gli accettano in protectione, & fare scielta de' più belli stalloni, & delle più belle Asine, che si trouino per rinouar le razze, nella medesima bellezza ch'erano a quei felici tempi.

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che quando si vedran le razze del modo che dite, che produrāno di tal bellezza gli Asini che all' hora nō si dirà che le lor orecchie sono troppo lunghe, anzi che si haueranno per ornamento, & per chiarezza della loro virtù, come massimamēte per quelle che fanno conoscer la intelligentia, che essi hanno quando il tempo duro, è per mutarsi in pioggia: percioche all' hora se le piegano con tal maniera uerso il collo che paiono esserui incolate. Come si vide sotto a Pandolfo Malatesta, che fu Signor di Brescia per pochi giorni; che hauendoli mandato a donare vn certo Cittadino che habitaua in Ghedi, alcuni bellissimi frutti in dui sportoni sopra vn' Asino, per lo suo Giardiniero: fu pregato che lo facesse espedire per la pioggia, che haueua da venire; & vedendo il bel sereno, chiamò vn suo Astrologo, il quale rispose, che non haueua da piouere, sin a certi giorni della Luna; onde licentiatò che fù, non passò tre hore, che giunse vna grandissima pioggia, per laquale marauigliandosi; lo fece venir' a se il dì seguente, & domandatoli, dōde haueua hauuto questo secreto: disse che l' Asino glie l'haueua mostrato, portando le orecchie di dietro molto basse per spatio assai del viaggio. Laonde, non solamente il detto Signore mandò via l' Astrologo come ignorante, ma prouisionò il Villano appresso di se con l' Asino ben' intendente.

RAGIONAMENTO INTORNO

alla natura de' Muli.



INC. Dapoi che largamente habbiamo finito il parlare de gli Asini, mi piacerà che voi M. Calisto cominciate à ragionare sopra alla natura de' Muli, poiche sò che non ha uete da dire tante cose, quãto si è fatto de gli Asini, da i quali essi nascono, ò discendono.

CAL. Lascierò da parte le operationi diuerse, che alcuni antichi Autori dicono intorno al tempo, che hebbe principio il mulo; cioè se fu cõ cetto à caso, montando l'asino per forza adosso alla caualla, ò se furono i custodi che facessero questo à posta, per veder che cosa ne douesse succedere; si come ancora alcuni che hanno fatto montare vn cauallo sopra l'asina; ma si sono chiariti, che questo parto chiamato da gli antichi hinno, è stato inferiore assai à gli altri muli generati dall'asino, & partoriti dalla caualla. Et però non è marauiglia se questo si offerua in tutte le Prouincie doue se ne tengono l'ordine di diuerse razze.

Parlaremoadunque del mulo, che partecipa della natura dall'asino, & della caualla: come ben vediamo quanto egli assomiglia di forza al padre, & di statura alla madre, poiche è più largo di petto, di schiena, di groppa, & più grosso di collo, di gamba, & di tutti gli ossi che nò ha l'asino. Oltra, che egli tiene dell'una, & dell'altra specie circa alle orecchie; percioche non le hà così lunghe come hà l'asino, ne così corte come ha la caualla: alla quale assomiglia in tutto à gli occhi tondi, & rileuati, & non all'asino; che gli hà dissimili.

Della natura del Mulo cõce puro de l'Asina, & del cauall.

VIN. Come vogliono esser l'asino, & la caualla che habbiano da generare, e da partorir questa specie di muli maschi, ò delle mule femine?

CAL. L'asino non debbe esser di meno di tre anni, ne di più di dieci: & vuole esser di persona grosso, grande, ben fatto, & più tosto di color morello scuro, ò ben nero, che d'ogni altra sorte di pelo, accioche, i figliuoli nascano con quel mantello: percioche quãto più questi animali sono neri, & ben fatti, tanto più sono apprezzati da tutti. Vero è che quei pochi, che si trouano di pelo leardo, & massimamẽte ritrouandosi rotato, che sono ancor' in maggiore stima di tutti gli altri belli.

Venendo poi alle qualita della caualla, nò solamente è bene che anche ella sia di colore ben nero, ò ben learda, & giouane da i quattro anni sin'à dieci: ma ancora che sia più tosto grande: che picciola, & di persona ben qualificata. Percioche essendo tutti dui delle sorti dette, è quasi impossibile, che non produchino bei poledri. Et però nò è marauiglia se in Italia nascono molti animali piccioli, & molto difformi incorno alla

alla persona, & à i mantelli. Che se ui fosse offeruato quello che vien fatto con grandissima diligenza in tutta la Spagna per strettissimo cōmandamento di quel Catolico Rè, non è dubbio alcuno, che vna grandissima quantità di muli, & di mule si vedrebbero di tanta bellezza, & bontà, che quelle di Spagna non farebbono di tanto prezzo, che si trouano sempre per esser singolari, fra le altre di tutta la Europa.

VIN. Da qual tempo dell'anno si debbe dare l'asino alle caualle per generare questi muli, o mule?

CAL. Il fior dell'anno è dall'equinottio di Marzo fin'al solstitio di Giugno; percioche, portando le caualle vndeci mesi (che così cōmunemente è tenuto) partoriscono i poledri nel tempo che le herbe sono in perfettione, per abondarle il latte. Ma sappiate che nō possono lasciarsi tettare da i mulettini come passano sei mesi, per lo dolore che sētono al le poppe: benche à cauallini comportano più lungo tempo. Et per questa causa bisogna mandarli cō le madri di cōtinno, per auezzarli al pascere, accioche come li negano il latte, sappiano māgiar bene le herbe.

GIO. BAT. Adunque è bene che si mandino in monte queste caualle co i lor muletti, poi che essi nō si temeranno così il ritirarli il latte, & di uerrāno più gagliardi di persona: per laqual fortezza, mangieranno anco meglio, & più per tempo si potranno usare alle fatiche, intertenēdoli però fin c'hauranno cōpiuti tre anni: perche all'hora si potranno calcare, o far tirare, ouer far portare alcune some, ma sempre con discretion, fin che entreranno ne i quattro anni. Perche quel tempo, sicuramente si potranno affaticare in qualunque sorte, doue siano habili.

CAL. Non vi è dubbio, che i muli sono più à proposito delle mule, per andare in lunghi viaggi, caricati di diuerse merci; come vediamo spesso volte molti conduttori, che passano per le mōtagne, dalla Italia in Francia, in Fiandra, & in Germania: portādoci parimente con questi animali da quelle prouincie tante mercantie, che nō si possono giudicare. Oltra che sono cōmodissimi in qualunque sorte di viaggio, per portare in lettica ogni gran Prelato, o Principe, che sia così ammalato, quāto sano: Come veramente sono sempre desti, andando per strade fangose, pietrose, & non meno per colli, & per monti sicurissimi tanto nel discendere, quanto nell'ascendere: vedendo che rarissime volte pōgono i piedi in fallo, fuor che quando la terra nō venisse lor meno sotto, o che alcuni ponti si rompessero, o in tutto non cadessero al basso.

Poi: si come le belle mule sono apprezzate molto da' gran Prelati, da prudenti Senatori, da gli eccellenti Dottori, & da' prouisionati Lettori, così le dozinali sono cōperate da gli huomini di mōtagna, per condur delle legne, de' carboni, delle minere, & delle ferarezze diuerse; come vediamo.

vediamo, che per tutte le terre delle nostre valli, & de' monti, nò si adoperano asini, ne caualli, ne muli, ma solo delle mule di varie sorti quãto alla grandezza, alla fatezza, & a i mantelli, lequali nò pure sono la maggior parte baie, grise, ò dugeline, cioè del colore de gli asini bigi, ò beretini; ma ancora hanno tutte le code lunghe, accioche al tempo della state possano scacciare da se le mosche. Oltra di queste medesime sorti, sono adoperate in alcuni paesi à coltiuare i loro campi, & non i muli; & così in cambio de' caualli, tutta la Lombardia adopera solamente le caualle; percioche i Villani conoscono, che dell'una, & dell'altra specie, generalmente sono stimati più di prezzo i maschi, che le femine: & nondimeno trouano che queste sono di mào rispetto, & sono più disciplinabili nella coltiuatione, & nelle altre fattioni. Et bẽ vero che i maschi uiuono pur assai anni più che non fanno le femine. Come racconta Hercole Tarẽtino, che volendo gli Atheniesi edificar' un tempio a Gio *Che i Muli* ue, cõmandorono per lo contado, che conducefiro tutti i Somieri alla *li uiuono* città, fra i quali fù cõdotto da vn villano vn suo mulo di ottant'anni, onde il popolo, per honorare la sua vecchiezza, deliberò che senza che fusse affaticato, caminasse, auanti à tutti gli altri giumenti, che conduceuano le pietre, & le altre cose per essa fabrica, e che nessuno venditore di orzo, ò d'altri grani, lo scacciasse quando ne mangiaua.

VIN. Vorrei saper da voi se le fatiche della mula vogliono essere simili à quelle del mulo, ò se debbono essere d'altra forma?

CAL. Non è dubbio che la statura della mula bella, bisogna che assomigli al granchio: cioè, ch'ella sia grossa, & tonda di corpo, di gambe fortili, & di piedi piccioli, di groppa larga, & piana, di petto molle, & ampio, di collo lungo, & arcato, di testa asciuta, & picciola. Et per contrario il mulo debbe hauer le gambe grosse & tonde, il corpo ristretto, & sodo, & la groppa che penda verso la coda.

VIN. Ancora vorrei sapere la cagione, perche le mule non partoriscono, come fanno le altre giumente.

CAL. Tutti gli animali irrationali generati da due specie, sono dette da gli antichi mostri: I quali non patiscono mai, se non per qualche caso strano: come vien tenuto per prodigio infelice quando in lungo tempo si vede che una mula partorisce. Et à questo proposito, uoi doureste ricordarui, che vi dissi l'ottauo giorno, che della terza sorte delle anitre nate da maschio indiano, & da femina paesana, benche facciano de gli oui assai, non escono però mai fuori alcuni anitrini.

VINC. Certo è, che questi animali farebbono amati da tutti, poiche sono molto gagliardi, di manco spesa de' Caualli, & che hanno oltre proprietà buone; ma in fatti sono troppo sinistri nel trarre de' calci per ogni

Le fatiche della mulo, & del mulo.

I mali dif fetti di questi animali.

ogni poca cosa, & molte volte per propria bizzarria; di maniera, che per proverbio si dice, il mulo serba trent'anni il calcio al patrone, & poi finalmente l'ammazza.

CAL. Plinio dice, che si lieua questo difetto à i muli, & alle mule, col dar loro da beuere spesse volte del vino. Et Belbeto parimente dice, che si cacciano tutti i topi, ò sorzi della casa, pigliando le unghie di questi animali, & ponendole sopra vn vaso c'habbia delle bragie; perche abbruciandosi, come sentono l'odore di quel fumo, l'hanno talmente in abominatione, che subito suggono di lontano: Il che mi confermò in Venetia hauer veduto il famolo medico Messer Francesco Massa alla sua Villa in vn granaro pieno di frumento, del quale quanti ve ne furono, saltarono in sua presenza giù da vna sola finestra molto alta, hauendo egli chiuse le altre, & si fraccassarono il collo con tutta la vita.

VIN. Io son contento di credere intorno allo scacciare i topi al testimonio così eccellente che mi nominate: ma perche dubito del cauare il vizio del tirare i calci a queste bestie, se ben si dà loro à bere del vino; vorrei sapere almeno, come si può mettere loro la sella senza pericolo, e ferrarli, poiche ve ne sono di quelle, che bisogna adoprar molte funi innanzi che si possano ferrare i piedi di dietro.

Come si
può met-
ter la sel-
la, & fer-
rar i muli
ostinati.

CAL. Si come a mettere la sella a questi animali strani, si piglia vn piede dinanzi, & si lega alla coscia propria, accioche non possano trarre con quei di dietro mentre che la si pone: così volendo ferrare il piede destro di dietro, si lega dinanzi al sinistro, & volendo ferrare il sinistro si lega il destro pur dinanzi al modo detto. Et questo basta per adesso, poi ch'io ho d'andare sin' a Ghedi per vedere le mie possessioni, che non ho vedute già più settimane.

GIO. BAT. Andate con buona ventura, pregandoui che vi lasciate vedere più spesso, essendo così vicini di Villa come siamo.

VIN. Et io vi resto obligato di quanto mi siete stato cortese nelle domande che vi hò fatto.

Il fine della xiiij. Giornata,



LA QVINTADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

A G G I V N T A

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta del gouernare le Api.



ENENDO il quinto decimo giorno M. Vincenzo Maggio all' hora solita da M. Giouan Battista Auogadro, & salutatosi al solito, andarono amendui nel giardino, ragionandoui del grã caldo che faceua, sin che furono giùti nella frescha grotticella, doue postisi a federe sopra l'anticaglie di pietra, il Maggio desideroso d'entrare in ragionamento, così cominciò à dirli.

Poscia che hieri finissimo di parlare de gl'animali necessarij all'Agricoltura, mi farà caro che hoggi diciamo delle Api, poiche sono animali di poca spesa, e di molta vtilità, & conueneuoli à coloro, che habitano in Villa, & che si diletmano dell'Agricoltura.

GIO. BAT. Mi piace oltra modo questa vostra proposta, perche se vi sono animali, che si possano chiamare diuini, questi soli ne sono dignissimi. Percioche si gouernano con singolar prudentia, con mirabil obedientia, & compongono con eccellentissimo artificio i delicatissimi faui, copiosi di meli, & di cere; per le quali non solo vengono honorati i misteri sacri: ma ancora noi mortali ne siamo accomodati nelle tenebre & in altre cose assai. La onde sono molto da lodare quelli che apprezzano queste Virginelle, & le gouernano con ragione, poiche hauendo mactato la Natura di donare à noi quello, di che è stata cortese à molte Prouincie, doue le Api moltiplicano per le selue ne i tronchi, ò nelle scorze de gli arbori, ouer p le cauerne sotto terra, senza fatica de gli huomini; bisogna che noi (essendo priui di sì felice aia) ricorriamo cō diuerfi

diuerſi mezi à valerſi dell'arte, accioche, in qualche parte poſſiamo trarre vtilità da queſti animali, & inuidiar meno quelle genti, che nō hā cagione di far'altro alle loro Api, che di tēpo in tempo raccogliere p li boſchi frutti, ſecondo che elle ſparſamente vāno fabricādo i loro ſialoni.

VINC. Qual forte diſito ui pare più a propoſito, per conſeruarſi queſti animali, & per rendere i frutti ſecondo la lor natura?

Come vogliono eſſer
i ſiti delle
Api, & eſ-
ſere acco-
modati.

GIO. BAT. Vogliono luoghi aprichi verſo il Sole, & nō ſotto poſti à gli eceſſiui venti, accioche liberamente poſſano volare doue hanno da procacciarſi diuerſi paſcoli, & ritōrnare à talà cariche di compoſitione de meli. Dapoi vogliono eſſer accomodate, doue non prattichino ſe non poche perſone, & che nōn ui facciano ſtrepiti; facendo che gli alueari guardino più toſto verſo Sirocco, che verſo all'Auſtro, ò altre parti; perciòche al tempo del verno, le Api haueranno il primo Sole, che all'hora apprezzano, & alla ſtate nō patiranno il grandiffimo caldo, come fanno quando giacciono verſo il mezzodì. Biſogna in oltre coprirle in modo ch'elle non ſiano offeſe ne dalle pioggie, ne dalle neui, & non meno vogliono eſſer circondate da tre parti con muri, ò con aſſi, accio che non ſiano moleſtate dalla tramontana, ò da gli eceſſiui vèti, facendo però delle ſineſtre da ogni lato, che ſi poſſano aprire, & ſerrare ſecōdo che farà biſogno. Lodo appreſſo il chiuder ne gli eſtremi ſieddi queſte caſette, ò portici, dinanzi con le aſſi, le quali nō pure ſiano da leuare, & rimettere ſecondo i tēpi; ma che nel verno habbiano le ſineſtre grandi con l'impenate di carta, ò di tela chiara, & che ſi poſſano facilmente aprire come il Sole vi compare, & chiudere la ſera, quando le api ſono entrate ne gli alueari, laſciandoui in quelle impenate alcuni buchi tanto grandi, ch'elle facilmente poſſano vñre, & entrare ad ogni lor uolere. Auuertendo anco che i detti vaſi ſtiano ſopra le aſſi accomodate ſopra àl poggi fatti di mattoni alti dui piedi almenò, & ben'intonicati di calceina talmente liſciata, che le lucerte, le biſcie, i roſpi, i topi, & altri animali ſimili non vi poſſano ſalire.

Siano poſte poi le api in qualche horto, ò giardino ferrati di forti ſiepi, ò di buoni muri, accioche non ſiano leuate da i ladri, ò moleſtate da gli animali; ſapēdo che le vacche, le pecore, & altri ſimili mangiano, & atterrano i fiori, le herbe, & diſtruggono la rugiada, laquale è tanto pregiata da eſſe api, eſſendo anco quelle (come dicono gli Antichi) che nell'Aurora è ſtillata dall'aere le foglle, & fiori de gli arbori, & delle herbe. Ma fra tutti queſti animali, neſſuno ue n'è che danneggi tanto, quāto fanno le capre, & i porci; perciòche, ſi come quelle guaſtano i loro paſcoli, & nel ſalire ſopra gli alueari li gittano alcune volte per terra, coſi queſti (oltre il paſcolare li riuolgono ſotto ſopra nel fregaruiſi
attorno

attorno . Egli è vero che ancora le pecore lasciano molta lana per le frate, nelle quali le pouere api s'inuiluppano andando a procacciarsi il loro viuere. Ma perche alle volte ne gli alueari entrano le serpi, & altri simili animali per le bocche aperte ritrouandosi in piano, ò per li buchi essendo troppo larghi, però si pianta appresso della ruta assai; poiche da questa fuggono tutti li animali velenosi .

Ancora essendo possibile; siano poste le api, in sito, che habbia qualche rio, ò fonte, ouer'altra sorte d'acqua chiara, acciò che non habbiano cagione d'andar lontano a bere ; percioche quanto piu volano per l'accre, tanto piu vengono inghiottite dalle rondini , & d'altri uccelli ; Ponendo però in queste acque alcune pietre, ò legni che auanzino alquanto sopra, acciò che le api possano bere senza attuffarsi dentro , & riposarsi sopra ancora per pigliar' il Sole, quando fussero bagnate a caso. Et se non vi fosse acqua risorgente ò corrente, se ne mantenghi di continuo ne i canali, ò in altri vasi à proposito .

Siano similmente questi siti d'api abondanti di herbe buone , & specialmente di thimo, di citiso, di rosinarino, serpillio, pulleggiolo, origano, zaffrano, papauero, basilico, melilotto, boragine, maggiorana, fatuicia, rucola, stella, saluia, melissa, mortella, gigli, narcisi, giacinti, garofani, rose, viole, & altre simil cose odorifere , come fra tutte è perfetta la betonica. Et di queste herbe, pochi mesi sono che non fioriscano; senza che alcune hanno fiori per molti mesi.

Vi vogliono non meno de gli arbori fruttiferi, come sono pomi, peri, mādole, persichi, moniache, ciregie, & susini diuersi. Oltra che vi stiano bene i crespini, i terebinti, i lētischi, le ginestre, le vue spine, & altri arbori bassi domestici, con alcuni saluaticchi, acciò che quādo le api giouani cōpareno, possano appoggiarsi sopra le frondi loro . Lequali ancor che stiano bene appresso de patroni per più ragioni, nondimeno non bisogna tenerle doue siano le galline, poiche le beccano auidamente, & meno appresso a i letami, alle acqui marese, ne ad altre cose di cattiuo odore; perche sono nemicissime di tutte le cose lorde, & amano le pulite & che sono di perfetto odore. Et però bisogna che'l Guardiano loro comparisca fra esse mondo di panni, & di buono fiato ; altramente, se vi vā lo pungono sì fatramente con gli aghi loro, ch'egli si pente d'hauerle mai tentate con effetti così rustici.

VINC. Perche gli alueari sono fatti di diuerse sorti, desidero sapere quali voi habbiate per li migliori, ò per li peggiori.

GIO. BAT. Si come i peggiori sono quelli fabricati di terra cotta, poiche le Api vi patiscono grandissimo freddo nel verno, & nella state estremo caldo ; così i migliori di tutti sono i quadri fatti di assi, per-

T cioche

Come vogliono essere li alueari, & quali sono i migliori, & come vanno serati.

cioche sono molto commodi per habitarui le api, & per aprirli quando si vuol cauare parte de' faui, ò per veder come stanno di dentro: La qual cosa non si può fare ne i vasi tessuti di vimini, & empiastrati di sterco bouino, & meno ne gli altri tondi di scorza, ò di neruo proprio d'arbori grossi. I quadri si fanno (come ho detto) di assi; facendone di larghi & non molto lunghi; & de' lunghi alquanto stretti; & vene sono anco di dui, & di tre pezzi, & tutti di quattro assi. E vero che ve ne vogliono di grandi, & di mezani, conciosia che quando si raccoglie vno sciame di molto popolo, vi vuole anco vn'alueario de' più grandi: & accogliendosene vn mezano, ò picciolo, vi vogliono non meno vasi di eguale capacità. Percioche si come starebbe male se si ponesse vno sciamo picciolo in vn'alueario grande; così peggio starebbe gran moltitudine di api in ogn'altro picciolo.

VINC. Di quanta lunghezza, & larghezza vogliono esser questi vasi quadrati?

GIO. BAT. Non vogliono esser men larghi di dentro d'oncie cinque per ogni asse: ma per seruire alla diuersità de' gli sciami, i più lunghi alueari bastano di oncie vinti, fin vintidue; & i più corti nò meno di sedici. I qual siano non pure larghi tanto da vn capo, quanto dall'altro per drittura; ma ancora talmēte accomodati in piede, che le due assi, che stanno da i due lati, nò si possano leuare vna dall'altra, & le altre due sì: & ippecialmente quella che ha da stare dinanzi; laquale vā leuata quādo si ha da vindemiare, ò nettare lo sciame a suoi tempi; essendoui il buco appresso il fondo quattro, ò cinque oncie, & lungo due, ò poco più, & non largo se non tātō quātō vi può entrare in grossezza vn'ape: perche quādo fusse di maggior larghezza vi entrarebbono anco le lucerte, & forse le serpi, & altri simili animali che son poi total rouina loro. La onde sono da biasimar coloro, che pongono gli alueari in piano, & cō tutta la bocca aperta verso il Sole, percioche nò solamēte mettono in preda i meli a i detti animali, & le api a molti uccelli d'ogni stagione, ma ancora restano offese grādemēte nell'estremo caldo, & più nell'eccessiuo freddo. Lodo q̄sti vasi in piano, se hanno però l'osciolo quadro dinanzi co i buchi aperti, accioche le api possano entrare, & uscire a loro comodo, & quello di dietro verso tramōtana habbi i buchi bē ferrati. Hauēdo poi l'asse di sopra & q̄lla di sotto, che nò si possano separare: & le due altre da i lati sia, accioche leuādole, si possano veder come stā i sciami, & anco p'cauarli i faui: lequali siano però fermate alle altre due dette cō quattro chiauette di ferro vncinate p'ciascuna, ò più tosto cō chiodi fatti a vite, & cō la testa quadra, accioche girandoli cō le tanaglie, siano cauati, & rimessi, secōdo che si vuol cauare l'asse, ò riponerla quādo sono

Sono vendemiate i faui quai cō giudicio vāno leuati col coltello, ò tagliati a trauerso; cominciādo da quelli che sono neri, ò che sono tosi dalle tignuole, ò vermi, secondo che vengono danneggiati: massimamēte nō essendo stati netti alla primavera. Onde essendo i vasi in piedi, & leuato il coperchio di cima, leuano anco da quel capo; poiche le api cominciano iui a lauorare la cera, & il mele; & poi seguono di mano in mano fin' alla bocca di sotto; laquale (come si sà finito di cauar' i faui) si riuolge di sopra all' alueario, & si copre col medesimo coperchio quadro cauato dall' altro capo, essēdou i però rimessa l' asse dināzi, facendola stare al modo solito col buco appresso alla bocca di sotto. Vero è, che mi piacerebbe dui coperchi: l' vno stesse di sopra al primo capo del vaso, che giace in piede; & l' altro fosse al secōdo capo di sotto: pcioche nō occorrerebbe se non leuare quello di cima, come fussero cauati i faui (essēdo però riuoltata l' asse del buco) si ritornerebbe tal coperchio al suo luogo fermato pur co i chiodi a vite, e si riuolgerebbe poi questa parte vota in fondo, & quell' altra che si troua piena da basso, farebbe riuoltata in cima. Et à q̃sto modo si potrebbe cōtinuare di anno in anno, come fusse castrato lo sciame, & sēpre cō minor' impaccio, sēza che questi alueari si potrebbero anco tenere più tosto in piano, che in piedi al modo detto: percioche nō solo terrebbono māco luoco, & nō vi sarebbe pericolo che fussero gittati p terra da gli animali: ma ancora nō accaderebbe far loro altro, che chiuder' il buco dell' asse lūga, doue entrano, & escono le api, & farne vn' altro simile per ciascuno coperchio: tenēdo poi chiuso quel solo che fusse verso tramōtana. Ma nō è da tacere la forma de' vasi che tēgono i Toscani, laquale nō pur le api nō sono offese da gli animali, che facilmente entrano negli alueari: ma ancora non patiscono per cagiō del freddo grāde, & māco per il Sole al tēpo del grā caldo. I quali alueari sono come vna cassetta quadra d' assi, non longa più di oncie 20. ne larga più di 8. & altrottanto alta, hauēdo il coperchio che soprauanza l' asse dinanzi in coltello, come farebbono due dita, ilqual coperchio per lungo non tocca detta asse dināzi, per tāto spatio, che le api da l' vn capo all' altro vi entrino, & escano a loro commodo. Laqual parte fanno stare verso all' Austro, ò al sirocco, & è senza altri Suchi. Serrano poi insieme queste quattro assi con le due teste, con tai modi, che commodamente le possono leuare, & vindemiare i faui ad ogni lor piacere.

VIN. Dapoi che questi vasi sono da lodare, vorrei sapere ancora, à che fine alcuni vogliono i suoi di dui, & di tre pezzi:

GIO. BAT. Io non lodo molto questi vasi, & massimamente quelli di tre pezzi, per nō poterli bē serrare insieme, ancora che si adoperano le chiauette a vicini di ferro, & non meno perche si tengono con la

T a bocca

bocca aperta verso il Sole, poiche è da biasimare: nondimeno, costoro che vogliono cauare i faui a dui pezzi, leuano il coperchio che sta a tra montana, & l'acconciano a la bocca aperta, & dapoi perfumano le api da quella parte ch'è stata aperta con vno straccio di tela impiastrato di sterco vacchino ben seccato al Sole, ilquale abbruciando, caccia con quel fumo tutte le api nel mezzo che ha il coperchio; onde spiccato questo che si troua priuo di api, li cauano la maggior parte de' faui, & anco tutti quando è morbida la fabrica: & poi lo congiungono all'altro pezzo subito, & lo riuolgono al Sole meridiano: & le api medesime ritornano a lauorare al modo solito. Ma a gli alueari di tre pezzi, li cauano similmente al coperchio il vaso di dietro, & lo riportano a quel dinanzi, & fanno tutte le altre cose dette: eccetto che non raccolgono ogni anno, se non la terza parte. E vero, che quando questi tre pezzi fusero ben pieni, che ne castrarebbono dui, ò almeno vno, & mezzo.

Non meno io ho da dirui vn'altro modo commodo per vindemiare qualunque alueario quadro, ò tondo, pur che habiano il coperchio in cima, & senza essere offeso dalle punture di api. Leuato adunque prima il coperchio, si lega ben'intorno alla sua bocca quella d'un sacco; & poi perfumato di sotto le api, entrano tutte nel medesimo sacco, ilquale legato, & postolo in terra con la bocca serrata, il Guardiano caua i faui tanto quãto li piace; & dapoi ritornano il coperchio al capo di sotto, doue restano i faui lasciati, mette il sacco aperto appresso alla bocca del vasotto, & le dette api ritornano dentro, per apparecchiarsi la vittuaria necessaria fin alla primavera.

Modo migliore di tutti gli altri per cauare i faui. Vn'altro miglior modo di tutti gli altri detti, voglioui dire per cauare i frutti alle api senza molestarle in parte alcuna. Si sottopone alla fin di Giugno, ò al Luglio (& sempre nel far del giorno) ad ogni alueario quadro di api non nouelle (ilquale sia però ricco di fatti) vno altro simile, ma voto, & ben herbiciato di buone herbe, & che ha nel coperchio vn buco tanto grande tondo, quãto vi si cacciarebbe vna mano, accioche le api possano entrare, come han compiuta la fabrica di sopra, & fare degli altri faui di sotto: fin che passino almeno la metà del vaso: e dapoi al principio di Settembre, si leua quello di sopra che è pieno, e chiuso il buco di cima del vaso di sotto con vna scotella, ò piatto di terra ben'incollati, si caua tutta quella fabrica di faui, che si troua nel detto vaso leuato.

Poi si fa ancora questa bella inuentione al Febraro seguente alle api sciamate nel tempo del Maggio, ò del detto Giugno auanti, percioche non solamente hauendo copia di fiori, empiscono il vaso di sopra, & passano poi a lauorare in questo altro sottoposto, ma ancora assai volte le loro api nouelle vi si stanno al tempo che si partono dalle madri.

dri, senza sciamar' altroue, & esser raccolte con qualche disturbo, come si vede occorrer molte fiate. Vero è, che non essendo da sottoporre alcun vaso alle Api vecchie nel mese di Giugno, ò di Luglio, si fa questo officio al Febraio. Oltre che si fa anco alcune volte da questo tempo cò vn secondo vaso, benchè sia stato sottoposto il primo nel detto mese di Giugno; di maniera che sono tre un sopra l'altro; laqual cosa assicura maggiormente le Api, che non possono patir fame da ogni tempo dell'anno, ne per questo non si perde niente di quel frutto, poichè lo può cauare ad ogni sua requisitione, & senza alcuno detrimento di quei faui, i quali si còseruano per còto del tempo. Et certamente questo modo di cauar' ogni anno i frutti dalle Api, è molto vtile a i patroni che li cauano tutti, & anco molto còmodo ad esser loro, poichè nò tãto nò si disturba nel perfumarle, accioche si ritirano in vn mucchio molto serrato, ò che fuggano altroue, ma ancora nò si molestano, come si fa per l'ordinario cauarle parte de i faui col tagliarli p mezo, ò p lùgo; sforzãdoli poi anco a racconciarli, & accreiscerli, ouero dispettãdosi alcune volte si partono, e vanno in dispersione. Ma sopra tutto, auertischino i Guardiani alla pratica di quanto gli succede, perche facilmente potrebbe vscir questo più all'uno, che all'altro, e proueder' alla cagione, che vieta tale vtilità, poichè l'huomo non debbe mai cessare scrutiniare l'vna, o l'altra cosa che sia migliore, & nel verò da qui dipende l'imparare i moltissimi secretti non conosciuti da noi.

V I N. Poscia che resto satisfatto di questi discorsi, vi prego che mi diciate anco il tempo del castrare i faui in questo paese.

G I O. B A T. Quantunque gli Antichi vogliono che le Api siano castrate la prima volta di Giugno, & poi la seconda d'Ottobre; nondimeno questo nò si può fare in Lombardia, come si fa in altre Prouincie, doue sono più felici pascoli. Et però stà bene, che ci cõtètiamo a cauare i faui dalla fin di Giugno, sin p tutto Luglio, ouer' Agosto, e che ne leuiamo da i sciami morbidi, nò più di dui terzi cò vn coltello sottile ben tagliet, lungo, & alquanto stretto. Et essendo lo sciame mezano di faui, nò se ne caui niente più della metà, & quando fusse di manco somma, non si passi quel che porta la discretione. Vero è, che io lodo maggior mète il sottoporre gli alueari al modo che ho detto, poichè si caua la fabrica.

*Il tempo
di cauare
i sciami.*

V I N. Mi piacciono molto questi vostri ricordi a còsufione di tãte gẽte che amazzano queste virginelle, come hãno dui anni, ò più, per cauare vna sol volta tutto il frutto loro: non volendosi cõtètare a leuarne ogni anno vna parte, & anco tutto: come hauete detto. Che se le tenessero almeno viue sei anni, da un solo sciame ne discenderebbono (a farne solamente vno per sciame) non meno di sessanta quattro.

*Essempio
della di q̃t
le che am-
mazza-
no
le Api.*

Ignorantia certamēte molto grande, danneggiandosi tanto, e poi vñando questa crudelissima crudelta alle pouere meschinelle senza cagione alcuna. Che per verità douerebbono pensare, se essi passassero per un bosco, doue da gli assassini fosse loro domandato la borsa, il caualllo, & i pāni tin' alla camisca, & che dato loro ogni cosa, sētissero dirsi; Hora vi vogliamo amazzare, non risponderiebbono, che gioua il darci la morte, poiche essendo ignudi nō hauerete vtilità alcuna; ma lasciandi ci viuiri forse che vn'altra volta potreste pigliarci similmente con maggior vostro beneficio? Anzi ch'è maggior crudelta il darlor la morte alle misere Api; poiche nō è da dubitare ch'elle paleiassero mai alla Giustitia coloro che le spogliano, come potrebbero fare i detti spogliati, quando fussero lasciati andare. Che sia benedetta la città di Ascoli, laquale per Statuto castiga ciascuno con gran pena, che amazzi vno sciaime, mentre può mantenersi buono.

GIO. BAT. Voi non solo hauete detto dui belli essempi à tanti ciechi, che nō s'ingegnano di far questa così vile, & così lodeuole operatione: verso loro medesimi, & di queste benedette Api, ma ne sono ancora vna infinità di huomini, che hanno siti commodissimi per tenerne in grandissima copia. I quali, per non conoscer gli special doni dati loro dal grande Dio, uengono soffocati dalla molta dapocaggine loro.

VINC. Poiche mi hauete detto per quāti modi si possono cauar le cere, & i meli di anno in anno, desidero che mi diciate anco ciò che debbe far' il Guardiano nel raccogliere le Api quando sciamano; & nel conseruarle che stiano in pace di tempo in tempo.

*Ciò che
debbefare
il guardia-
no al tem-
po che le
Api scia-
mano.*

GIO. BAT. Si come egli debbe comparire ogni giorno auanti le Api, per souenirle in ogni occorrenza loro; così bisogna che sia diligente ne' tempi che sono per usar le nouelle dall'altre la mattina fin alle venti hore, per nō sciamar più tardi, accioche s'elle vscissero col nouo Re & stessero in aere, egli con prudentia getti loro subito della poluere, ò dell'acqua adosso, & le accompagni cō ciembali, ò cō altri instrumenti di metallo, per fermarle sopra qualche arbore. Auuertendo à battere, ò sonar pianamēte; perche quāto il sono è più grāde, tātto più s'inalzano, & essendo picciolo si pōgono al basso. Et questo mouimēto dell'uscir simili Api, si conosce per tre giorni auanti, ponēdo l'orecchia la sera appresso al buco dell'alucario, poiche si sente di dētro vn gran tumulto, come se le trombe sonassero al leuar d'un essercito di gēte, & questo fanno massimamēte quando sono per combattere cō le straniere. Perilche, come il guardiano vede la mattina che vogliono vscir per guerreggiar tra loro, le spruzzino subito con vin melato, ò cō latte freico, ouer cō altri liquori buoni, accioche cō quelle cose dolci, mitighino la ira loro, & ricōci-

*Ricordo
per pacifi-
care le A-
pi, & per
raccogliere
le quando
sciamano.*

uno

Bino il Rè. Ma sciamando il nuouo Rè, cōduce le Api all'arbore frōdo-
so, ragunandole insieme a modo d'un roccio, ò penzolo di greppoli di
vua bē legato. Et come sono appoggiate, habbia il guardiano prepara-
to vn'alueario stropicciato tutto di dentro cō herbe tenere, & odorife-
re, & dappoi spruzzato di buon vino l'appresenti loro cō tal modo, ch'el
le vi entrino commodamente. E vero che può tagliare il ramo doue so-
no attaccate, & ponerlo piā piano cō gli animali medesimi bene spruz-
zati con buō vino appresso alla bocca dell'alueario, ilquale posto sopra
vn'asse in terra, faccia anco star leuato il capo chiuso sola mēte tātō, che
le Api possano entrare p la bocca di sotto. Et com'è notte, porti l'aluea-
rio cō quelle dentro al luogo doue hà da stare. Ma se per caso le Api en-
trasero in qualche arbore cauo, ò fesso, egli metta l'alueario bene strop-
picciato con herbe odorifere alla bocca del forame, accioche inuiate da
quei buoni odori, entrino cō satisfactione loro. Et quando si appoggias-
sero a qualche cosa non conuenevole, doue non si potessero hauerne, sia
legato in cima d'una pertica vn cistello, ouer' un cauagnuolo di quei
che si mettono al muso de buoi, fatti di vimini, spruzzato di buō vino,
ò d'altro licore dolce, ilquale sia posto appresso allo sciamone, ch'egli vi
entrerà, & poi si ponerà a canto dell'alueario. Auuertēdo però il Guar-
diano che, quādo sono sciamate, e che per più giorni piousse, nō mäch-
i adar loro del mele fin che potessero procacciarsi il lor viuere & far de'
faui, altramēte mächarebbono, come più uolte è occorso. Debbe ancora
comparir sempre il Guardiano innanzi alle Api bē polito, & netto d'o-
gni bruttezza, & non hauer mangiato alcun fortune, ò d'altro cattiuo
odore, anzi debbe hauer in bocca qualche cosa, che li faccia vscir pfer-
to fiato. Perciò che tō queste cose, si farà talmēte amare, ch'elle si lasce-
rāno maneggiar da lui al modo che vorrà, sēza offenderlo mai, vero è,
che alle volte sono in qualche humore per fuggire, ò per voler cōbatte-
refra loro, per la cagion d'un cattiuo Rè cōtra d'un'altro buono, Et pe-
rò il buon Guardiano debbe esser presto cercar il saluatico cō la mano
onta di mele (poiche è facil cosa trouarlo, per esser' hirsuto, fosco, & hor-
rido) & amazzarlo, & lasciare solamente il buono, ilquale si conosce be-
nissimo, per esser maggior di corpo, più longo di gābe, & con più curte
penne di quel che sono le Api. Oltra ch'egli è più netto, più bello, più ri-
splendente, & più morbido del saluatico. Et però non è marauiglia se le
Api sono in tal maniera vaghe di lui, che sono prontissime esporre la
vita per difenderlo da qualūque nemico, che lo uolesse offendere. Sēza
che ti fanno quella seruitù, che non vi è lingua che la potesse esplicare.

Debbe poi il Guardiano, cominciādo alla primavera, veder gli aluea-
ridue, ò tre uolte fin'al Nouembre (stādo che nel verno non conuiene

*Come si pu-
rificano le
api quādo
sono per es-
sere battere.*

apripli (& questo sia fatto la mattina) essendo buon'aere, tenendo tra i faui cō vna pēna salda; poiche in quei luoghi nō vi si può toccar cō mani.

Appresso debb'egli cauar i faui al fin di Giugno fin per tutto Agosto, & sempre nel plenilunio per esser' allhora anco più pieni, perche quanto più si tardasse, tanto manco ne dourebbe pigliare, poiche le Api non potrebbero crescer' il mele, ilqual' è cibo per sostentarle nel verno, quando non sono soccorse da i ministri con altri cibi di minore spesa.

*Diversi ci-
bi per pas-
sare le Api*

VINC. A punto io era per domandarui, come si possono sostentar le Api, quando non trouano cibi conuenevoli.

GIO. BAT. Alcuni huomini, per pascere questi animali ne i tempi freddi, li preparano dell'acqua alquāto calda, nella quale essendo dieci libbre ve ne pōgono vna di mele, & poi la danno loro di giorno in giorno accommodata ne i canali innanzia gli alueari, secōdo che le uan leccando.

Altri facendo questo medesimo vi aggiungono farina di miglio, ò di segala, ouero di castagne, le quali, per eisere alquanto dolci, sono mangiate volentieri dalle Api: & ne riceuono nodrimento.

Altri per risparmiar' il mele, & la farina, danno loro a poco a poco della melica, laquale vien fatta d'acqua, che si adopra nel lauar i sacchi, & i vasi dopò che si è cauato tutto il mele, & la cera.

Altri ancora pongono dieci libbre di fichi grassi in sessanta di acqua al fuoco, & quel più, & meno alla rata, & come sono cotti, li fanno in tante schicciette, ò fugacciette, & le mettono innanzi a gli alueari sopra alle assi, & di queste le Api si cibano di giorno in giorno.

Altri per sustentarle; accioche non dessipino i loro meli, pigliano dell'vua passa ben matura, & a peso tātī fichi de' migliori, & pongono queste due cose nel vino cotto (detto da altri sapa) al fuoco, come sono alquanto cotti, ne fanno similmente tante schiacciette, & le accommodano appresso a gli alueari di tempo in tempo, secondo ch'elle le mangiano.

Altri parimēte pigliano vna quantità di monia che secche pestate benissimo cō vn'oncia di mele per libra, & poi per ogni libra di questa misura, ne pongono quattordici, ò quindici di acqua a bollire, laqual com'è calata vna libra, o poco più; la cōseruano in vna olla, ò altro uaso di terra, p darle poi a poco a poco alle Api ne i canali; secondo che la leccano.

Altri poi, per più breuità, non solamente pestano dell'vua passa ben matura con buon vino, & fattala bollire, la danno per cibo delicato alle Api ne i canali; ma ancora danno a loro del latte semplice, & specialmente del caprino, per miglior de gli altri.

VINC. Voi mi haucte detto tanti modi, che se fossero palesi a molte genti non lascierebbono morir di fame questi animalletti, & conseruerebbono il mele, che li vien mangiato, innanzi che muoiano.

GIO.

G I O. BAT. Bisognarebbe che ciascuno che si diletta di tener delle api, fusse così eccellente custode, com'è il nostro M. Bartolameo Cucco, che mena vita si lieta nell'Agricoltura al suo Ciuegole di Valcamonica. Il quale, non solo fa tutto di notomia di cibi per pascer maggiormente la sua quantità di api, ma ancora li pone nelle canellette di cana, o di sambucco, o di ferro, ouer di piombo, & le accomoda talmente che le api nō si annegano mai nel bere l'acqua, o vino, o latte, ouer nel pascersi d'altro licore conueniente a loro: & da questi cibi innanzi al leuar Sole, & la sera alle vintitre hore, poiche in questi tempi li pascono di tal sorte, che paiono tante pecore, che mangiano il sale.

Volendo poi questo nobil intelletto aumentar poco numero delle api vecchie nel vaso vecchio, dice che'l rompe tutte le celle de' Rè nouelli; accioche le api nouelle vscite di setura, non sciamino, per quello anno; perche non hauendo Duce, è forza, ch'elle stiano all'obedientia del Rè vecchio, & in compagnia delle madri loro, sin che sciameranno insieme con le altre nell'anno seguente.

V I N. Quai modi si debbon'offeruare nel comprare i sciami?

G I O. BAT. Non solamente non si debbono comprare sciami per semenza sin che nō è passato Genajo, poiche sono fuori de' pericoli; ma si pigliano ancora più giouani che si può, & che gli alueari siano ben pieni di api risplendenti, & torli più tosto ne i luoghi vicini, che ne i lontani; percioche: quanto più sono pigliati di lontano, tanto più patiscono nel portarli al luogo doue han da stare: & anco per la mutationi dell'aere; per la diuersita de i pascoli sēza che bisogna portarli in collo, & di notte fra dui huomini, lasciandoli poi ripolare tutto il giorno, & insundendoli buoni licori: & facendoli buona guardia, per tre giorni almeno, accioche quando fussero per suggire, si fermassero col sonare dolce: cō la poluere, o con ripari di buō vino, o con altre cose, come si vñano in tali casi. Oltra che lodarei che si tenessero chiusi i buchi con la tela chiara, mentre che'l Sole è sopra terra, & aprirli poi di notte per lo detto tēpo.

V I N C. Come si può maneggiar le api da tutte le hore del giorno, & non esser'offeso niente da loro?

G I O. BAT. Quantunque ciascuno può maneggiar le api la mattina, & la sera; poiche rare volte offendono, se prima nō sono preuocate nel toccarle, o per sporchezza, ouer per qualche cosa putrida; nondimeno, per assicurarfi, pigli vna maschera con due luciaccōcie a i buchi de' gli occhi, & ponendola sopra la faccia, con vn panno inuoltato al collo, & intorno alla testa, che hauendo anco coperte le mani co i guanti, le potrà castrare, vedere, raccogliere d'ogni hora del giorno. Ma meglio sarebbe hauer' un capuccio di tela cucito ad vn ferro tondo sottile, che circon-

Quali sciami si debbon comprare, & come si debbon portare & accomodare.

Come spogliano le api le api senza esser offesi da esse.

circondasse tutta la faccia, con vn'altro attaccato al detto dalla fronte fin'al mento, il quale andasse sopra il naso senza toccarlo; fra i quali ferri, fusse fatta vna rete di rame sottile, & co' ibuchi piccioli; perche con questo retellino, l'huomo non sarebbe pure molestato dalle api, ma ancora non sarebbe impedito ne gli occhi, & che non potesse parlare.

VIN. Desidero che mi ragionate ancora de' gli officij maggiori, che fanno le api in ogni tempo.

*Gli officij,
che fanno
le Api.*

GIO. BAT. Tanta è la riuerentia che elle portano al loro Rè, che non pur eseguiscano quanto a loro è comesso. ma ancora viuono nella loro habitatione a modo di vn monasterio di sante Monache; hauendo tutte una medesima volontà vna vera conformità, & vna stabilissima vnità. Diuidendo fra loro gli essercitij a quel modo che fanno i valenti huomini nelle gran fabriche de' palazzi, o alle fortezze. Poiche alcune raccolgon da' fiori la rugiada, & la portano a quelle api che operano in casa il frutto. Altre tendono a mollificar la cera, & la tēperano così bene, che facilmete fabricano le loro case. Altre non mancano a separare molto bene ogni feccia da i meli. Altri sono diligenti nel tenere tutti i loro alueari, i quali però non sono mai sporcati col loro sterco, poiche in tutti i tempi che vanno fuori, sempre si purgano tutte quando volano per l'aere. Altre stanno di continuo alle porte per guardie, accioche (con ogni lor potere) non vi entri alcun animale, che facesse loro nocumento. Altre non solamente stann' appresso al Re, come sargeti, & esecutori della Giustitia, castigando le api otiose, che sono vedute da lui, secodo ch'egli vā intorno a gli officij designati ad esse, ma a suoi tēpi scacciano ancora i fuchi che non lauorano mai, & non mancano a diuorar i meli. Poi oltra, che alcune sono sollecite a portar fuor de' gli alueari le api subito che sono morte, quando muore anco il Re non lo muouono niente, anzi che stādo tutte molto di mala voglia gli ghiacciano adosso l'vna sopra l'altra; facendo vn certo loro mormorio, come se elle piangessero di continuo. Laonde, se il Guardiano non è auueduto a leuarglielo di sotto, morirebbono da fame più tosto, che abbandonarlo mai.

VINC. Dapoi che mi hauete mostrato la grā prudentia di queste benedette api, vi prego che mi diciate come si conoscono quando sono amalati, e con quai rimedij si possono sanare.

*Al conoscere
se le Api
amalar
& come si
sanano.*

GIO. BAT. Si conoscono essere inferme quando mutano il colore lucido nell'oscuro, & vederle anco macilente, & magre. Poi non solo si conoscono essere ammalate quando non lauorano; & che stanno al Sole, fuori delle loro case, aspettādo che le altre api portino loro il cibo, se condo che costumano fra esse: ma si conoscono maggiormente quando sono portate in qualche somma morte fuori de' gli alueari. E per tanto,

come

corte più tosto il Guardino è chiaro di queste cose profumi subito le loro celle col galbano, & porga loro il mele nelle cāette sette per mezo, o più tosto dia loro del vino cotto con galla, & con rose ben pestate insieme; poiche questa compositione sarà loro di maggior foccorio. Ma amalandosi alla primavera, per hauer patito grā fame nel verno, & ha uer māgiato poi di fiori de gli olmi, o d'altri primi arbori cattui fioriti, il Guardiano prudente le medica col dar loro di grani pestati di pomi granati, & spruzzati di vin buono, ouer dà loro dell'vua passa pestata con rugiada, & stemprata col vin brusco, & parendoli anco dà loro del rosmarino cotto nell'acqua melata, & com'è fredda, la pone dinanzi a gli aluearini i vasi ben'accomodati.

VIN. Hauete voi opinione che le api siano concette per via di coito, o da loro medesime solamente, ouer che nascano da qualche putredine, come fann'alcuni altri animaletti?

GIO. BAT. Non pure tutto il mondo ha sempre tenuto, che elle non nascano d'alcuna corrutione; ma non è da credere ancora che siano concette per coito; percioche, se questo fusse, non è dubbio che in alcun tempo dell'anno si vedrebbe qualche atto simile tra loro. Et però dobbiamo credere, che in se medesime concepiscano, poiche se mai furno hauute da gli antichi, & da i moderni per vergini, & amatrici della virginità maggiormente lo debbiamo credere in questi tempi per lo caso occorso in Verona alle due sorelle dell'Eccellente Dottor di legge M. Bartolomeo Vitali, lequali si trouano sepelite a Santa Croce: percioche essendò morta quella di diecianni del 1558. & posta nella cassa vguale a terra con l'Arca sopra & poi l'altra nel 1562. alli 29. d'Agosto di anni sedici; vi furno accomodate talmente, che stanno non in scue na, ma in fianco a faccia a faccia. Onde serrata quella cassa, & raccòcia l'Arca dopo tre, o quattro giorni uientrarono le api a poco a poco per vna fessura del muro attraccatoui che risponde dal giardino della Chiesa, & si annidarono fra mezzo le dette Vergini di maniera che molti li casso si statarono qste fra la detta cassa, et la superficie dell'Arca fin che vn fulmine alli vintisei di Maggio 1566. l'aperse senza lesione alcuna di tutte le api, ne di quei benedetti corpi. La onde, restando scoperta gran quantita di faui ricchissimi di mele così intorno a detti corpi, come dalla sommità della cassa sin alla superficie dell'Arca, quel Curato volendoli leuare, il Reuerendissimo Vescouo, vldta all'incontro la dotta oratione dell'Eccellente Dottor M. Fabio Nicchisola, fatta in honore di quelli stupendissimi animali, & delle Donzelle vergini, pose questa differentia in tale stato, che tutta la città ne restò satisfatissima. Et però da questo così ammirando caso, non solo siamo certi che le api so-

*Opinioni
del coito:
re le Api.*

*Casone
do, che le
Api fanno
vergini.*

no per natura sempre virgini, & che amano grãdemēte le persone dotate di questa così eccelsa virtù, ma che uolontieri habitano ancora con la corruzione de' corpi loro, poiche l'aprezzano come odore soauissimo.

*Ciò che v'è
fatto di
mese in me-
se per bene-
ficio delle
api.*

VIN. Dapoi che mi sete stato cortese nel narrarmi questo così marauiglioso accidente, vi prego parimente che mi diciate gli ordini, che offerua il nostro gentil Cuccho in tutto l'anno per beneficio delle api.

GIO BAT. M. Bartolameo come huomo prudēte in tutte le sue attioni, non solamente sà molto bene quãto han trattato gli Agricoltori in questa honorata professione; ma ancora per la lunga esperienza, che egli ha nel gouernar le sue api. è talmente informato di quanto conuiē far loro di mese, in mese, che forse tra noi non hà paro. Il quale cominciando nel mese di Genaro, non fa loro cosa alcuna, eccetto che prouede di cibo a quelle che ne han bisogno: & è diligente che non siano molestate da i nemici loro; o da i mali tempi che all' hora vi occorrono.

Al principio di Febraio non solo egli profuma le api leggermente cō buoni odori accioche si sueglino, e si rinforzino, ma ancora apre ciascuno vaso, & vede se non hanno da mangiare, prouede subito al lor bisogno. Oltra che conoscendo, che habbiano mal di flussio, tende a sanarle. Cauando nō meno se vi sono aragne, tignuole, o altri nemici che le offendessero. Et essendoui anco fabrica abundanti di faui, & le api poche (stando che si frediscono) si aragnano, & si vermano, netta egli prima i faui, & poi chiude benissimo gli alueari, lasciandoli così fin che'l freddo è cessato.

Nel mese di Marzo, egli prouede prima al flussio, che facilmente viene alle api, che māgiano (per la gran fame hauuta) de i fiori de oliui, & d'altre forti cattive, ch' all' hora fioriscono, soccorrendole di buoni cibi, che trouano de gli altri fiori buoni.

Nel mese d' Aprile egli netta le assi sotto a i vasi, doue cadono i guisci piccioli, dalli quali, sono venute fuori le api nouelli, che sono per sciamare; & come sono passati i primi quindici giorni, non manca a far la guardia ogni giorno nelle hore solite, che si preparano a sciamare. Et vedendo qualche vaso, che habbia più di dui Re nouelli, ammazza i superflui, eccetto il vecchio, o che siano dui.

Nel mese di Maggio, nō pure è diligente nel raccogliere i sciami noui di giorno in giorno; & accomodarli talmente che nō fuggano; ma ancora essendo prouoso il tempo, egli prouede di cibi buoni alle api che non hanno da mangiare.

Nel mese di Giugno, non meno è diligente nel fare parte delle cose, ch' egli fa di Maggio; vede anco nel fin del mese se vi sono vasi vecchi c' habbiano sciamato, & che siano pieni di mele; ne caua i dui terzi, & al cune

cune volte fin' i tre quarti, poiche l'api hanno tempo assai di riempirli. Senza che ritrouando alcuno sciamme nouello, che sia per partirsi dal suo vaso, egli taglia vna parte d'vn fauo quasi maturo da vn'altro vaso ricco di faui, & l'accōmoda in tal maniera di dentro, & in cima di questo nouo che accortosene l'api subito vi si accostano, & più non si parteno.

Nel mese di Luglio, passati che sono otto, ò dieci giorni, proibisce che le api che non hanno sciamato fin'hora, non sciamino più, rompendo le celle Regali. Et se per caso vi è anco vaso alcuno dalquale si siano partite tutte le api, ò almeno la maggior parte, lo spoglia di tutti i faui, che vi si trouano. Oltre che scaccia con facilità tutti i fuchi doue sono col cauare vna sponda dal vaso; com'è spartito il Sole, laquale bagnata di acqua fresca, subito la rimette al medesimo luogo, & la mattina seguente ricauatola, vi vede sopra i fuchi, & gli amazza tutti. Percioche sta bene non amazzarli più tosto, stando che aiutano le api a nodrire la loro, fattura, per esser quelli più ben pasciuti.

Ancora, dopò gli otto giorni di questo mese, visita i vasi di vno in uno, cominciando a vendemiare quelli, donde le api scacciano i fuchi, poiche vi è il mele maturo: & fa à questo modo.

Aperto prima l'alueario col fumo in mano, egli fumica, & scaccia le api, accioche possa meglio veder' i faui: & poi considera quattro cose. La prima che vedendo la fabrica empire tutto il vaso, & che i faui siano maturi (ancor che le api non siano in quantità) egli ne caua i dui terzi: ma essendo mediocre, ò manco: leua con discrezione secondo che si troua quel più, & meno. La seconda, se l'api sono di molto popolo, & i faui alla rata, egli fa la vendemia morbida, percioche hauendo elle tempo commodò, riempiranno il vaso innāzi che'l freddo soprauenga. La terza, se i faui sono pieni di mele, ò almeno più della metà, egli ne caua non manco di mezi; euando sempre i più vecchi, ò per lungo, ò per tra uerso, ouer dall'un capo all'altro, secondo che occorre, lasciando però i nuoui serati. La quarta è, che ritrouando la fabrica copiosa d'Api & di faui maturi, egli ne caua fin' i tre quarti; ma ritrouandola solamēte habile per conseruarsi, non caua cosa alcuna, ò molto poca. Non volendo imitare molti ignoranti; iquali, per la troppo auaritia non pure cauano dalle pouere api assai più somma di faui, che non douerebbono fare, doue poi molte volte muoiono di fame nel verno; ma ancora (ch'è peggio) le amazzano il secondo, ò il terzo anno al più, secondo che più tosto trouano quei sgratiati sciami pieni.

Nel mese poi d'Agosto, hauendo egli cominciato a castrare i sciami come ho detto di Luglio, vindemia anco fin' a gli otto, ò dieci di questo quelli che non sono stati cauati, & che hora sono a proposito di leuare:

offer-

Offeruando però sempre tutti gli ordini necessari, che ho detto.

Nel mese di Settembre, egli netta bene i vasi al modo solito, & se ne troua qualch'vno, che non sia stato vindemiato, & che sia magro, nō solamente nō l'amazza come fanno molti, ma per saluarlo, spruzza le api leggiermēte cō vna scopetta bagnata nell'acqua melata, ò nel latte, quādo le ha ridutte vnite col profumo. Onde, come vedono esser loro leuati tutti i faui, & ritrouarsi priue del vaso, si riducono con le altre, che sono ne i vasi più vicini: di che, essendo vedute humile di questi licori, non le scacciano, ma più tosto l'accettano. Et se per caso nō fossero riceuute volentieri, egli ritorna a spruzzare talmente l'vna, & l'altra parte, che finalmēte si riconciliano insieme. Et ritrouandone ancora alcun'altro, che sia stato castrato de' faui, & che per tutto Settembre non habbia riempito il vaso di modo, che le api non possano cibarsi nel verno, egli scacciate prima col fumo, leua quella poca fabrica che vi si troua: lasciando poi in libertà quelle puerelle a procacciarsi qualche altra habitatione, o morirsi nella miseria loro.

Nel mese così di Ottobre, quanto di Nouembre; egli non fa altro a tutti i vasi, eccetto, che li vede di dentro, & ritrouandoui sporchezze alcune, non manca a nettarli benissimo, & chiuderli di tal sorte, che i freddi non possano nocere alle api, che tanto gli aboriscono. Prouedendo parimente che le piogge, le neui, e i venti non li nocino, come accade spesso volte, quando non sono ben coperti gli alueari.

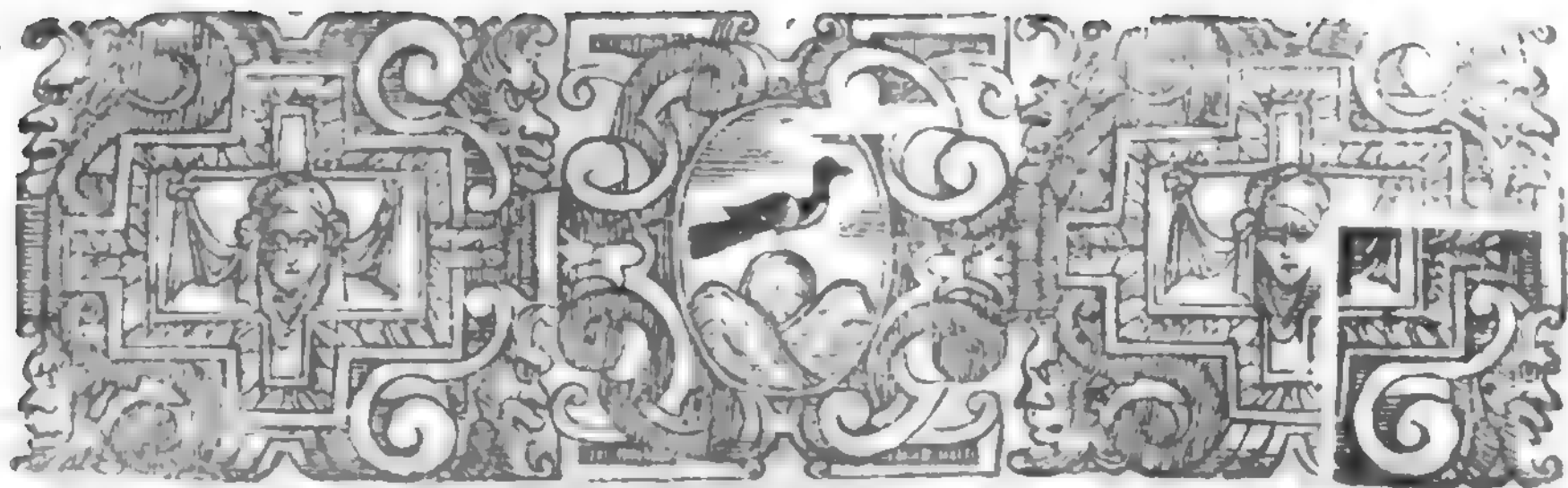
Vltimamēte nel mese di Dicembre, egli non fa altra cosa a i vasi, ne alle Api, ma solo prouede loro de' cibi come fa anco di giorno in giorno nel mese di Genaro, accioche nō patiscano, nè decipino i loro meli, come fanno sempre, mentre, che non hanno cosa alcuna da mangiare.

VINC. Hora, perche le hore sonate, ci mostrano che habbiamo ragionato à sufficiencia, sarà bene che cessiamo, & che dimane parliamo poi di quanto ci piacerà.

GIO. BAT. Io vi aspettarò adunque volentieri.

Il fine della xv. Giornata.

PROE-



PROEMIO SOPRA
LA SESTA DECIMA GIORNATA
DELL'AGRICOLTURA,
DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta de' Cauallieri, ò Bachi,
ò Vermi che fanno la seta.



D V, et più volte fra me ho fatto considerando con quel poco lume d'intelletto, che per la gratia di Dio mi trouo hauete, sopra la natura de' vermi, che per tutta Lombardia sono chiamati Canaliere, & in Toscana Bachi, ho sempre conosciuto, che fra tutti gli animali infetti, questi concorrono per nobiltà, & per artificio co i più singolari; come quelli che soli partoriscono lo seta con sì marauigliosa industria. Et come non hanno gloria, & nobiltà questi sì piccioli vermicelli, quando essi col singolare artificio loro fanno apparir gloriosi, & nobili nella prospettiva del mondo, tutti coloro, che dell'opera di essi pomposamente s'adornano, & si fanno risplendenti: Per la industria veramente di questi animaletti, noi vediamo tutto il giorno nobilmente addobati gli huomini di grauità, i Ministri maggiori della giustitia, i Capitani supremi della militia, i Principi di ogni potentia, & finalmente i grandi Prelati con le loro Chiese, & Altari destinati al vero culto di Dio. Il che a tutti coloro che volontieri vanno speculando i secreti della Natura, genera non poca marauiglia, & stupore. Percioche, sì come i lini, & i canapi vengono dalla terra,

terra, & le lane dalle pelli de gli animali per supplire alle necessità dell'buomo; così la seta sola per honorarle è prodotta in pochi giorni dalla bocca de' Cavalieri in un sol filo: il quale non dimeno è ordito con sì mirabile arte, che non se ne troua pur un solo, o rotto, o fallato, o disuguale, ma sempre tutto perfetto dal principio al fine d'ogni bocciuolo, o galetta quando insieme con l'altre è inaspata. Oltra che con maggior marauiglia si può dire, che questi animali si veggono senza sangue, senza carne, senza ossa, senza nerni, senza vene, senza scaglie, e senza interiori, si come ancora si veggono esteriormente priui di corna, di denti, di unghie, di spine, di peli, di occhi, o di orecchie, & in poco più di quarantacinque giorni di molti piccioli che sono al nascer loro si fanno veder grossi, & lunghi col mangiare, col dormire, & col mutarsi quattro volte di spoglia. Ultimamente si serrano col lor filo medesimo nella galetta forse per non vedere spesso la gloria loro in qualche parte auulita, mentre che infiniti scelerati vogliono ambiziosamente ricoprir le loro dishonestà con la coperta della industria loro. Et di questa galetta, in manco di dieci, o dodici giorni, uscendo come di pregione; di Cavalieri si trasformano in parpaglioni, o barbelli, come diciamo. Dal valore adunque di questi rari animaletti, mi son risolto a palesare alcuni vtili discorsi fatti da i nostri Gentilhuomini nella villa del Borgo di Poncarale, intorno al modo di gouernarli, accioche ottimamente ciascuno che sia per pigliare tal'impresa, possa satisfarsi à pieno. Et i discorsi sono que
 si.





LA SESTADECIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nella quale si tratta del nodrire i cavalieri,
che fanno la seta.*



ESSENDO montato a cavallo M. Vincenzo Maggio per andare da M. Gio. Battista Auogadro secondo il solito, & hauendo incontrato vna quantità di donne, che portauano da più uille grã copia di gallette ò bocciuoli di seta per venderle in Brescia: pensò di pregarlo, che per quel giorno non si parlasse d'altro, che di questa così utile professione: Onde smontato, & fattosi l'vn l'altro le solite accoglienze, si ritirarono andando pian piano ragionando, nella saletta della terza colombara nuoua, & postosi prima a seder dirimpetto alla finestra che guarda uerho tramontana, per goderui maggiormēte il fresco: il Maggio, desiderando di dar principio a questo suo desiderio, cominciò dicendo.

Quantunque a noi Bresciani, non sia ancora l'vso di tenere tãta somma di cavalieri, quãta tengono i Veronesi, i Vicētini, i Padouani, i Triuisani, & i Forlani: nōdimeno, perche di anno in anno si vede che vã crescendo: mi farã carissimo, che voi M. Gio. Battista mi ragionate con quali modi migliori si possa aumentar il gouerno di questi animaletti.

GIO. BAT. Voi non poteuate M. Vincenzo domandarmi cosa che di maggior contento mi potesse essere: percioche non solamente questa professione è molto cōuenueole a tutti gli huomini che stãno in Villa: ma ancora è degnissima, & honoratissima a qual si voglia nobile, ò grã Signore che habbia moglie, figliuole, dōzelle, & seruitrici: poiche questo gentil esercizio è più proprio a tutte le donne, che a gli huomini.

V La

Laonde, si come uoi vedete che in questa Villa sono gran quantità di mori, piantati nelle ripe delle strade per non occupar' i capi, & che qua si tutte le famiglie de' nobili, & de' contadini si diletmano di tener buon numero di questi animali, così spero, che non verrà molto tempo, che non si faranno in questo paese minori faccende, di quel che fa ciascuno di quei che haute nominato: perciocchè essendo il territorio Bresciano maggiore di gente, & di sito, & seminandouisi ogni anno i milioni de' mori de' quali (secondo che crescono sin' a i quattro anni) son poi strapiantati i più belline i luoghi, che più sono a proposito: che altro si può sperar, se non che questa industria sia per andar di anno in anno aumentando. E veramente questa così grãde utilità, dourebbe esser accettata in molti paesi d'Italia, che non l'apprezano; conciosia che può esser esercitata in tempo, che l'Agricoltura non ha cosa importante da tenere occupati i lavoratori suoi, & non va molto da fare nel nodrire quei animali, suoi che gli vltimi dodici, o quindici di quando sono per affrettarsi nel far la seta.

VINC. Hora per dar principio, vorrei sapere, quando si debbe porre a far nascere questa semenza de' caualieri, & qual sorte è migliore per produrli robusti, & per far la seta buona, & in quantità.

GIO. BAT. Vi sono alcuni superstiziosi, che ogni anno mettono in couo queste oua in Venerdì tanto, & non considerano che' l più delle uolte, fallano grãdemente: perche quãdo la Pascha vien innanzi mezo Aprile, non che di Marzo, non tãto questi animali patiscono fame, p non hauer i mori prodotte le foglie: quãto che muoiono a sei volte p i freddi, che p l'ordinario occorrono da questi tẽpi. Et p q̃sto non dourebbe farli nascere innanzi a i quindici, o vinti giorni d'Aprile: perciocchè oltra, che non farebbono sottoposti a quei freddi: ritrouarebbono ancora che i mori haurebbono prodotte le foglie: Onde facendo questo non otterrebbe andar medicando le cime delle ortiche, i cuori de' gli spini, le foglie, de' gli olmi, o altre sorti di cibi seluaticchi, o domestici, per pascere q̃sti male auuẽturati, finche i mori hauesse o gittato fuori la loro conueniente pastura. Che certamente, dapoichè questi ciechi non han giudicio di conoscere questo sì notabile fallo, dourebbono almeno pigliar' el sèpio da questi arbori, i quali non mandano mai fuori le loro foglie, fin che tutti gli altri non sono bẽ frõduti. Ma se pur alcuni desiderano che i mori gittino fuori le loro foglie, di dieci, o quindici di più tosto dell'ordinario, vi diano dello sterco fresco, nella Luna noua di Febraio, e saran seruiti.

VINC. Mai non compresi, se non hora, la gran prudenzia di questo così singular' arbore: e però non è marauiglia se molti nobilissimi lo portano ragioneuolmente ne i loro scudi per insegna.

GIO. BAT. Douendou poi chiarire, qual sorte di semenza si debbe porre

porre in couo sotto al capezzale, che dormendo si tiene sotto al capo, o fra le māmelle delle donne) quando però sono mōde dalle loro infirmità; o in altro luogo a proposito, come diuersamente si tengono al caldo accioche nascano; dico che sēpre si debbe pigliar della migliore che sia nel paese, o più tosto della Spagnuola, o Calabrese; percioche, si come di q̄ste due sorti, la Spagnuola fa la seta molto fina, & gli animali piccioli, così la Calabrese, p̄ produrli più grossi; fa generare anco maggior quantità di seta, & stāno più gagliardi ne i mali tēpi. Auuertiscasi però che tutte le femēze non passino vn'anno, & che siano poste a far nascere da i quattro sin'a i dieci giorni della Luna; percioche, facendo la seta intorno a i quarantacinque, la produrrāno, quādo si trouerà potente, onde i bocciuoli, o galletta sarāno più grosse, più dure, & più fine di peso, che non saranno tutte quelle de gli altri tempi. E per contrario, nascendo questi animaletti quando la Luna è debole, & specialmente come si comincia a non poterla vedere è quasi, impossibile che non restino sēpre deboli, & mali auuenturati. Ma perche pochissime persone pongono barbelli, o bigatti a far le oua sopra le carte, per farli più giuso senza molestarli in modo alcuno mettono sopra i pāni biāchi di lino, onde se gli debbono far giuso, gli bagnano dal rouescio con buon vino bianco, & posti al fuoco fin che sono alquāto caldi gli sāno cader sopra d'un'altro panno netto cō vna scopetta, o cō altro modo, ilquale essendo legato di forte, le oua stanno adagiate: lo pongono fra due capezzali di pēna al quāto fatti caldi, onde, secondo che nascono i cauallieri, gli leuano con le fogliette de' mori, & gli ripongono sopra vn'asse prima stoppicciata con assentio, & con herba buona insieme, o con altre herbe.

Il tempo migliore di fare nascere i cauallieri.

Altri mettono queste oua in altre cose, & specialmente alcune dōne (come ho detto) fra le lor māmelle; & come sono per nascere, le pongono in vna scatola sopra la carta biāca; & poi sopra loro dell'altra netta, che habbia de' buchi spessi, & così larghi, che vi possa passare vn grano di melica; onde mettēdoui sopra delle cime fresche di mori, secōdo che i cauallieri nascono; passano per li detti buchi, & attaccano a quelle fogliette, & così di mano in mano gli leuano, & pongono sopra vna tauola, facendoli star'vniti, mentre che sono piccioli, allargādoli poi, secōdo che van crescendo in grossezza, per quanto si vede il lor bisogno.

Vi sono parimente altri, che prudētemente pongono queste oua nel vino buono tepido, innanzi, che si mettā in couo; & subito che i buoni sonō andati al fondo, & i tristi rimasti in cima; leuano quel vaso da vn lato a poco a poco, fin che le oue cattiuē con tutto il vino siano vicite fuori; ponendo poi subito le altre di buona sorte al Sole ben distese sopra vn'asse a proposito, & li coprono con vn pāniceilo sottile; cō vn fo-

glio di carta, accioche nõ siano trafitti dal suo calore: come sono asciutti, gli pongono a farli nascere quanto più tosto. La onde, non pure questa inuentione fa che gli animali escono di tal fortezza che non temono così il freddo, & altre cose contrarie, come fanno molti altri che non sono stati nel uino; ma ancora ciascuna oncia di queste oua che sono legittimati perfettissimi, produce le dieci, & dodici libre di bella seta. Poi oltre che i deboli tardano al nascere, all'andar' alle mute, & al far la seta più de i forti; sono anco i primi che si annalano, & che infettano poi i detti buoni.

VIN. E da lodare assai più il poner queste oua nel vin buono più tosto che nell'acqua tepida, come fann'alcuni; percioche in questo restano deboli, e nascono malamente, ma ho per fermo, che meglio farebbe a metterle nella maluagia, ò almeno nella vernaccia vecchia.

GIO. BAT. Questo separar la semenza buona dalla cattua ci fa veder, che da qui dipēde la salute nell'allevare i caualieri nasciuti dalla perfetta: I quali restano talmente fortificati dal uino, che sono per sopportar ogni qual si voglia sorte di mal tēpo, ma ancora per caninar di giorno in giorno vniti tutti a vn tempo, alle mute, & fin'al produr le lor gallette. Ricordo datoci per lo nostro nobil Douor M. Giulio Calzaucella, cauato dalle leggi che fece Licurgo alle dōne; che lauassero i fanciulli partoriti subito nel vin perfetto, poiche sarebbero fortificati benissimo, & non lauarli nell'acqua come faceuano; Onde hauendo gittate le oua di caualieri nel vin buono, non ci son morti più di dua, ò di tre per cento.

VINC. Come vi pare, che voglior'ò esser le stanze, due si habbiano da nodrir commodamente questi animaletti?

GIO. BAT. Bisogna primamente, che tutti i luoghi, doue, si habbiano da gouernare tali animali, siano posti in buon'aere, & in situ asciutto; & poi talmente accomodati di finestre, che'l Sole possa entrarui la mattina, & la sera secōdo che piacerà a i gouernatori; & se ve ne sarà da tramontana, & dall'austro, laiano molto a proposito nel grā caldo, & nel freddo. Bisogna però che queste finestre siano ben fornite di ferraglie d'assi, di vetriate, ò di tela sottile ben bianca, ouero di carta noua, accio che quando tira vento, ò pioggia, ò che'l tempo è molto humido, ouero che fa freddi, si possono tener ben serrate; Perche quando si mancasse di questi prouedimenti non è dubbio, che per esser questi animali delicati da ogni lor'età facilinēte morrebbero. Inoltre bisognarebbe hauer' a ciascuna finestra tela vna rete alquanto spessa, accioche quando fussero aperte le impannate, o spere per sborrar quei luoghi, non v'entrassero passere, rondini; & altri nociui uccelli, che li mangiassero. Nè vi si lasci entrare, ne galli, ne galline, perche di tal maniera si empirebbono

rebbono il gozzo, che starebbono per crepare. Oltra di più s'auertisca di tener ben netti i pauimenti d'ogni luogo, & che i muri non habbiano buchi, o fessure doue i grilli, le lucerte, i topi, altri simili animali possano nascondersi, per amazzar poi di notte, o di giorno questi purissimi animali, che in modo alcuno non si possono difendere.

Preparato adunque questi luoghi ben'accommodati più tosto sopra vn palco, o vna volta, che in terra, bisogna fornirli di paloni lunghi, & forti: & porli in piede co i loro trauerfi cacciati ne i buchi fatti co i succhielli, o come diciamo triuelle, alti l'vno da l'altro nō meno d'vn braccio, & lōtano da i muri tanto che vi si possa andar'attorno habilmente. Sopra questi trauerfi, si mettono poi le tauole di asse a proposito, di mano in mano fin doue si può cōmodamēte aggiunger per nodrir'i caualieri. E ben vero che le grati fatte di canelle di lago, di palude, & così le stuore, sono assai migliori, percioche non solamente sono la minor spesa, & più leggiere da maneggiare, & riporre arrotolare in ogni luogo picciolo, quando più non biognano, ma anco a questi animali ui stāno più sani, & più commodi, che nō fāno nell'altre forti. Debbesi però ad ogni sorte di tauole metter le cātinelle di legno inchiodate attorno attorno che siano larghe quattro dita, accioche i caualieri non possano cader facilmentē in terra, come assai volte cadono, quando nō ve sono. Ma forse sarebbe meglio fare, come alcuni offerua, i quai pongono la prima tauola da basso larga tre braccia, la secōda due, & mezo; la terza solamente due, & la quarta non più di vno, & mezo. Percioche a questo modo cadendo i caualieri non si potrebbero far'alcun male come quelli, che leuando si da vna tauola caderebbono nella più prossima, ch'è più larga. Ma che tutte siano ben nette, & quando vi si portano i caualieri di spruzzarle prima di buon'aceto, & di fregarle con herbe odorifere; perche si compiaceranno molto di quei buoni odori.

VIN. Quante volte si debbe dar la foglia a i caualieri il giorno, & quali hore?

GIO. BAT. Due volte, per l'ordinario, vi si dà; cioè alle dodici hore, & alla sera: crecendo poi di tempo in tempo, secondo che gli animali s'ingrossano fin'alla quarta muta, che all'hora bisogna darne loro la mattina, a nona, e la sera, & a bōdātemēte (ancor che vi siano alcuni, che arriuanò alle quattro, & cinque volte) percioche, eisendo venuti a quella grossezza, che poissō venire: māgiano assai più del solito, per apparecchiarsi a concipir la leta, & poi per affrettarsi a partorirla. Auuertiscasi nondimeno di dar loro, di muta in muta, per li primi tre giorni dapoi, parcamente la foglia, perche essi si ritrouano deboli. E per verità sono ben'auuenturati quei caualieri, che sono gouernati da persone

ben partiti che in questa professione: percioche non solo non gli abbian donato mai tutto il giorno, & grã parte della notte, accioche non siano offesi da molti casi contrari, come ne occorrono d'hora in hora, & massimamente quando più si trouano grossi: ma ancora usano ogni diligenza per non toccarli, se non poche volte con le mani, & sempre cō molta discretione: percioche quãto più sono toccati, tanto più patiscono, come quelli che sono tenerissimi. Onde quando li mutano, ò nettano, pigliano di mano in mano quei soli che sono sopra le foglie; & a quel modo li portano così sopra le tauole nette, & stropicciate con herbe odorifere, senza toccarli con le mani. E però non è marauiglia se ne pericolano alle uolte in gran quantità, poi che sono maneggiati da molti, come se fossero tanti gambari coperti di ueste dura.

VINC. Io desidero ancora, che mi diciate quanto si debbe offeruare nel dare la foglia de i mori a i caualieri, & nel raccogliarla, & anco nella conseruarla, che non si marisca.

GIO. BAT. Mentre che sono solamente nati, si danno le cime fresche de i mori asciutte, & in tãta quantità la mattina, e la sera, quanta si conosce che ne mangiano. Dapoi si offerua il tempo che si ha da cominciare a pascerli di foglia, & crescerla di giorno in giorno, secondo, ch'essi s'ingrossano, & che l'appetiscano. Ma quando al raccogliere le foglie, questo non si faccia la mattina mentre che son bagnate, ò per rugiada, ò per nebia, ò per conto della pioggia: anzi si debbono più tosto raccogliere, quando sono asciutte dal Sole; separandole anco innanzi che si spargano sopra le tauole da tutte le cattive, & da i frutti loro: poiche da queste due cose patiscono non poco questi così teneri animali.

Raccolte dunque buone foglie, & in gran somma a questo modo, si conseruano benissimo per tre giorni, se però son posta in luogo eterno, che stia ben chiuso, & fresco, & auuertiscasi sempre di nõ dar mai la foglia a gli animali, se ella non è stata colta almeno dieci, ò quindici hore; ma meglio sarebbe a darla il secondo giorno, & massimamente i primi tempi quando ella si troua tenera; perche quanto più si ritroua verde, tanto più è atta a fargli infermare.

VIN. Dapoi che mi hauete detto solo quel che si può fare facilmente ne i buoni tempi, uorrei non meno, che mi diceste ciò che si debbe fare, quando le foglie vengono bagnate dalle piogge, che qualche volta durano vn giorno, & dui, & più ancora di continuo.

GIO. BAT. Certamente ch'egli è gran dolore a coloro che veggono questi casi strani: non sapēdo, ne potendo pigliar partito alcuno per soccorrerli. Et però quelle persone, che son ben pratiche di queste cose così contrarie; sapendo che la foglia buona, posta (come ho detto) in luogo

luogo fresco, si mantiene ottima per tre giorni, non mancano d'hauerne in monitione buona somma, che faccia rifugio all'altra ricolta auanti. Et oltra che nō m̃cāno ogni giorno di voltarla; & mouerla vna & due volte, & anco di più, se così è bisogno, accioche nō si scaldi, & subolisca: quando veggono che'l tempo minaccia pioggia, sono solleciti a radoppiare huomini, che ne raccolgano in quantita: & fanno massimamente, quando i cavalieri mangiano assai doppo la terza, & quarta muta. Vero è, che si come vsano ogni loro diligentia, per stare forniti di buona foglia ne'tempi detti: così non si curano d'hauerne in abundantia quando i cavalieri dormono, & si mutano, percioche all'hora ogni poca foglia basta.

VINC. Io non son'ancora satisfatto a pieno se non mi dite come si debba fare quando le pioggie soprauengono all'improviso, & che non essendoui foglia raccolta, è forza raccogliera così bagnata; & ciò bisogna fare non solamente per vn giorno solo; ma per molti, & molti ancora, secondo che non cessa di piovare.

GIO. BAT. In questi casi così strani, i prudenti gouernatori si sforzano di schernire con essi loro. Et però innanzi che comincino a raccogliere le foglie, scuotono quanto più possono gli arbori, o almeno i rami, accioche l'acqua grossa cada in terra, & come le hanno raccolte, & portate a casa più tosto ne i canestri, che ne i sacchi, accioche maggiormente stiano sospese, subito le distendono similmente in luogo asciutto sopra le grati, o stuore, o coltri, o sopra altre cose a proposito, doue tirino vento, nō mancando di riuoltarle spesse volte, fin che si possano dare a i cavalieri; Ma se la fame loro insta, asciugano almeno quelle prime che bastano a cibarli, co i panni netti, & caldi d'una in vna: o più tosto le portano in luogo ben chiuso, & le pongono intorno al buon fuoco, e secondo che si asciugano le compartono di mano in mano ad essi, fin che le altre si vanno asciugando; & a questo modo ristaurano i cavalieri fin ch'il tempo buono ritorna.

Ancora vi sono alcuni altri, che per trattener questi animali quando pioue di continuo, non solo pongono le foglie bagnate sopra i lenzuoli & le ventolano sbalzandole più volte in alto, & ripigliandole fin che sono bē asciutte, ma ancora accortamente lasciano de' rami, che sono alquanto rotti nel raccogliere le foglie l'anno ināzi, o de' gli altri che sono fuor dell'ordine de' mori, che per ragione andarebbono tagliati, e li leuano, e portano a casa, onde hauendoli primamēte ben crollati, & asciugati, danno loro quella foglia per buona fin che'l tempo si accomoda.

VIN. Vi prego che mi diciate anco quali arbori producono la foglia migliore, & quali si debbono rifiutare.

GIO. BAT. Nō si può fallare a pigliar sempre la foglia di quel mori, che si ritrouano ne i colli posti al Sole, o ne i luoghi pietrosi, ghierosi, magri, sterili; & che habbiano anco sotto alle radici lontane le acque, percioche, quanto piu questi arbori sono prossimi alle acque, o che siano posti ne i terreni grassi, tanto più producono le foglie morbide, le quali non fanno la seta fina; & indi boliscono tanto i caualieri, che non è marauiglia poi se facilmente si ammalano, & muoiono. Et però non sono da lodare coloro, che piantano i mori sopra le ripe prossime alle acque correnti, o ne i siti paludosi, o nelle possessioni, o campi fertili; conciosia che quelle foglie sono la destructione de i caualieri, & assai volte la total rouina de' pueri contadini, che le hanno a pagare. Auuer-
tendo che generalmente la foglia di mori vecchi è più sana a i caual-
lieri, che non è quella di giouani.

Poi non solamente si pigliano sempre i mori che ho detto, ma più to-
sto anco quelli che fanno i frutti alquanto rossi, & neri, ancor che tra
noi fin' hora ve ne siano pochi, perche quelli producono miglior foglia
che i paesani, per esser più minuta, & più soda. Vero è, che quando si po-
tesse hauere de' grandi, neri, in qualche copia, questi auanzarebbono
tutte le altre sorti nel produr maggior quantità di foglie, le quali oltra
che mäterrebbero molto robusti i cauallicri, farebbono far loro anco
la seta in tutta perfettione: ma bi' ognarebbe darli questa, & le altre sorti
cosi quando si comincia a pascerci, come in tutto quel tempo che man-
giano, altramente chi la cambia non è marauiglia se quelli patiscono. &
muoiono assai volte. Et perciò si douerebbono inestare i bianchi, mētre
che sono piccioli, di questi neri a canello, & alla primavera, come a pie-
no vi dissi il quinto giorno.

VINC. Che opinione hauete voi circa al tener netti i caualieri? Per-
cioche vi sono alcuni che li nettano ogni dui, o tre giorni, altri ogni setti-
mana solamente; & altri non vi fanno altro fin che non hanno patiato
le tre, & quattro mute.

GIO. BAT. Ho sempre veduto lodar' il tenerli netti, & massimamente
dopò la terza, & quarta muta (hauendo però gran rispetto nel maneg-
giarli) poiche questi animali si compiacciono più tosto di giacer sopra
le tauole nette, doue sentono i buoni odori d'herbe, & di aceto ottimo,
che di stare sopra lo sterco loro, che rende sempre puzza col tristo odo-
re appresso del letame. Et che questo sia vero, gli eccellenti gouernato-
ri, non pure spesse volte perlumano di incenso, di lardo di porco, & an-
co di falciccioni posti su le bragie, i luoghi doue si tengono i caualieri,
perche si allegrano molto, & si sanano quādo sono infermi, ma ancora
non sopportano, che alcun' odore cattiuo ui entri, o altre cose, che ren-
dano

dano fetore. Ben'è vero, che sō in errore coloro che dicono, che l'aglio, i porri, le cipolle, & le altre cose di simili odori li riuocano; anzi che se ne compiacciono, quando massimamente i ministri cominciano a mangiarne, mentre che sono piccioli, & che frequētano di tempo in tempo.

VINC. Lodate voi il tenere questi animali netti co i fogli di carta azzurrina, come alcuni fanno sempre così?

GIO. BAT. Non è dubbio alcuno, che questo modo è più a proposito per nettarli d'ogn'altro; percioche leuando di foglio in foglio, doue sono i caualieri col letto sotto, & riponendoli sopra i fogli netti rimessi, si nettano quei sporchi, & si asciugano per ritornarli poi il dì seguente nel luogo di medesimi netti che all'hora saranno leuati.

VINC. Vorrei saper ancora quante volte dormono questi caualieri, & quanti giorni stanno addormentati; & se si debbono leuare gli altri che mangiano, & non dormono con seco nel medesimo tempo?

GIO. BAT. Perche tali animali nō si mutano se non col dormire, però possiamo dire, che sempre dormono quattro volte, ilqual dormire dura più & meno, secondo che'l caldo pūta, ò nō; & che la foglia sia buona, ò morbida, ò altramente conditionata. Auuertēdo, che quando dormono nella terza, & quarta volta, & che alcuni loro eguali, non dormono con essi: come hanno mangiato vna volta ò due, chi non li leuasse, & mettesse da sua posta senza mangiare fin che cominciassero a dormire (poi che alle volte stanno i dieci, & quindici giorni così) creparebbono tutti innanzi che giungessero a sei, ouer'otto pasti. Ma essendouene de i minori, bisogna dar loro tanta foglia quanta che possano uiuer parcamente, fin che cominciano a dormire il lor tempo. Et questo disordine del non conuenire tutti ad vn tempo circa alle cose della lor natura, procede perche sono diuersamente nati quanto alla fortezza, & alla debolezza. Che se fossero poste le oua nel uino (come ho detto) ò in altro buon licore, non è dubbio che in vn'istesso tempo, i buoni nascerebbono, dormirebbono, & andarebbono a fare la seta tutti di compagnia.

VINC. Desidero parin.ēte, che mi diciate, quando i caualieri sono in cefser p partorir la seta, e nō meno il modo che si tiene, per cōdurli a farla.

GIO. BAT. Fatta la quarta muta, cominciādo dapo i tre giorni a mangiare ogn'hora più fin che si veggono tralucere tutto il corpo. & mostrare assai volte della bocca il filo di seta, c'hanno nel ventre, & quando sono per partorir la biāca, hāno il capo come d'argēto, & essendo per far la gialla, l'hāno a modo d'oro; & più essendo per partorir la verde, ò rāciata, l'hāno di quell'istesso colore. Onde, ritrouādosi benissimo fatolli si drizzano a cercar qualche cosa a lor pposito, p attaccaruifi: & ordinarli sopra di mano in mano la lor seta; ferrādosi ciascuno nel suo boccicciuolo,
ò gal-

ò galletta, che a poco a poco formano in dui giorni o poco più. Et però all'hora nò bisogna esser lèti ad apparecchiare intorno al e tauole delle scope, delle ginestre, delle felci, de i sarmèti di vite, de i rami di quercia, di castagne, & d'altre cose, che diuersamète si costumano, ma che tutte siano sempre bē secche, perche altramente quādo venisse pioggia, si rinuerdirebbono, & dāneggiarebbono simili animali con la loro humidità. Bisogna poi essere auuertito di nò abbādonarli mai all'hora, fin che tutti non sono appoggiati alle dette frasche, per fare i loro lauori; perche tanto è il gran desiderio che in loro vien di allōgarfi per lauorare, che s'infuriano di tal sorte nell'ammucchiarsi, che pare, che s'habbino a soffocare: Et però nò tātò bisogna aiutarli, che non cadano in terra, & cadendo non si mīchi di riporli in qualche luogo a proposito (quando però non siano talinète offesi, che bisognasse più tosto gettarli a' troci) quāto è necessario vfar diligentia nel fare, che stiano i pesti, atteso che si vede per pratica che quanto minor numero son'insieme, sempre fanno maggior quātità di doppioni. Laqual cosa rēde per certo dāno assai, & massimamente quando ne fanno la quarta, & terza parte di tutte le gallette, e che si vèdono malamète; come vi sono molti mercatāti talinète astuti, che nò li pagano pūto più della metà di quel che fāno le gallette, benche ne vengano finalmente di vtilità, come se nò fossero doppioni.

VIN. Quante hore, o giorni tiene il caualliero per finire la galletta, dappoi ch'egli l'ha cominciata?

GIO. BAL. Alcuni vi sono che la fanno in dui notti, & vn giorno, altri dui, & altri in qualche poco più di tēpo, & questo auuiene per rispetto, che vno sia più debole, o più potēte dell'altro, o che sia per far la galletta più picciola, o più grossa, ouer p cagiō del freddo, o del caldo che all'hora occorre. Onde, si come si sentono dentro lauorare tutti; così come cessano di farsi sentire, è da credere che l'hanno finita.

VIN. Quanti giorni stanno a vscire della galletta, dopò ch'essi l'hanno compiuta?

GIO. BAT. Ordinariamente non vi è animale che esca più tosto di dieci giorni, nè che stia più di vinti. Et questo occorre pche quanto più ritardano a venir fuori è per cagiō della galletta che si troua grossa, & dura, laquale non possono così forare, come fanno le picciole, & molli.

VINC. Quali gallette si debbon pigliare per tener perfetta semenza?

GIO. BAT. De' quattro colori che mostrano le gallette, si hanno per migliori i ranciati. & non così i gialli, & meno i bianchi, & verdi. Poi quanto al pigliar le semplici, o le doppie, molti ui sono che più tosto pigliano di queste, che di quelle; percioche dicono che vi è più utilità, non valeno di pretio le doppie la metà di quello, che vagliono le semplici,

&

& anco essendoui dētro il maschio, & la femina; laquale perche si troua piena di oua, come sono vsciti la mattina subito si accompagna col maschio, & stata solamente due, fin tre hore seco, si leua il maschio, & si pone anco (chi vuole) con vn'altra, & non più per altro tātō tempo. La sera poi le femine partoriscono le oua sopra i pāni bianchi di lino, ma meglio sopra i fogli di carta posti in piano su le tauole, ò in altri luoghi accommodati; perche non solo si possono metter in luoghi sicuri per l'anno seguente, secōdo che di mano in mano sono caricati di oua, come si fanno anco i panni di lino: ma con maggior facilità saranno distaccati col coltello, senza romperli in modo alcuno.

VINC. Vorrei che mi diceste ancora, quante oua può fare ciascuna di queste farfalle; accioche potessi diuisione quante ne douessi tenere, per supplir a quella quantità che io haueffi designato.

GIO. BAT. Ordinariamante ogni farfalla debbe partorire cēto oua, onde non pure facilmente si può discorere quanto numero se ne debba tenere, ma si conoscono ancora con facilità tutte le loro gallette, le quali sono tonde, & non acute, come son quelle de' maschi. Et però quādo se ne tenesse, come farebbono quattrocento, bastarebbe che ui fussero solamente ducento maschi; perche come ciascuno fusse stato fin tre hore con la prima femina, si potrebbe e poner (come ho anco detto) con la secōda & non più, perche chi facesse altrimenti farebbe gran danno delle femine, che guastarebbono tanto più le oua, quanto che ui stessero adosso: Oltra che a questo modo non si fortarebbono le altre ducento gallette, come si farebbono quando si tenessero tanti maschi, quanto fussero le femine.

Dopo che aranno scelte quelle gallette, che saranno migliori per cōto della semenza, nō si tardi di metter tutte la altre al sole per farui morir i cavalieri, che saranno dentro; & quādo tardasse a morire per cagione de' nuoli siano poste tali gallette larghe in vn sacco: e si facciano stare nel forno, subito ch'è cauato il pane non manco d'vn hora, & vn'altra poi nel sacco; & a questo modo si ritroueranno morti tutti.

Non si mächì appresso di far tirar la seta quanto più tosto si può: & quando non vi fusse ordine, siano poste quelle gallette in luogo doue non sia poluere, ò almeno siano coperte benissimo: cauando parimente i dopponi dalle semplice, accioche si faccia più bella seta. Ma sopra ogni cosa siano pigliate le migliori maestre, che si possano hauere: percioche, chi non fa tirar la seta da persona che non sia eccellente, non si può dire il danno che ne segue, come la pratica cel fa vedere in quello, che la tirano talmente con ragione che la si vende più del quarto prezzo, & anco molte volte più del terzo: Senza che ve ne sono di quelle:

che

che la tirano alla Bolognese per fare di ve i sottilissimi, la quale rende maggior vtilità di tutte le altre sete.

VIN. Perche mi sono scordato di domandarui se è bene a sciegliere vna sorte di caualieri, più tosto che l'altra, per ponerli poi separati da gli altri a far le gallette della miglior semenza, io vi prego, che mi diciate s'egli è coia ragione uole da tenerne conto, ò nò.

GIO. BAT. Non è dubio alcuno, che tutte le persone giudiciose, non solamente scielgono i più grossi animali, & da quelli i più neri, poiche questi si hanno per li più forti, & che fanno miglior semenza di tutti gli altri; ma ancora pigliano due volte femine più de maschi, & le pragono in vn sol luogo, accioche sappiano quali sono le loro gallette. Et quanto poi al sapere quali siano le femine, & quali i maschi, si conoscono benissimo a i segni che hanno nel luogo proprio, quando hauessero gli occhi, che paiono come ciglia; percioche le femine le hanno più sottili, & manco neri di quel che hanno i maschi.

VIN. Perche fin hora non mi hauete detto quello che più importano per sanar i caualieri ammalati; mi farete cosa grata narrarmi quei rimedij; che sapete per liberarli dalle infirmità, che li cōducono a morte.

GIO. BAT. Bisogna auuertire, che i luoghi doue si tēgono siano bene accomodati (come vi ho detto) & nō mai i umido, ò sporchi di lordenze, ouero posti sotto a i tetti de'sēplici coppi: percioche, si come da questi sono offesi nella notte da i uenti, & da i freddi; & poi nel giorno dal caldo potente de' raggi solari, che facilmente penetra, cosi in quelli pauiamenti, è quasi impossibile che possano durare se non poco tempo.

Poi, lasciando da parte le regole, che si debbono offeruare nel tenere netti questi caualieri, & nel darli la loro pastura, ò l'aere dell'Austro, della tramontana, & delle altre parti secondo che bisognano, dico che quando pur si ammalano per cagion del freddo (come il più delle volte auuiene) non solo si debbono tener ben chiusi tutti quei luoghi, & portarui delle bragie di fuoco senza fumo, & poner in quei vasi dell'incenso, del lardo di porco, ò più tosto de i salciccioni tagliati in sette (poiche di questi odori si compiacciono talmente, che si restaurano in vn subito) ma ancora si recuperano grandemente; spruzzando lor'adosso della maluagia, ò dell'acqua vita, ouer gittandoli nell'aceto perfetto (essendo però grandi) & leuandoli poi fuori da quei vasi subito. Onde, si come sono aiutati da queste cose calde, & odorifere, quādo patiscono per fouerchio freddo; cosi poi si rinfrescano se sono spruzzati d'acqua rosa quando sono infermi per cagion del troppo caldo. Ma ritrouandosi ancora di mala voglia, per hauer mangiato troppo; si sanano molti col farli stare tre, ò quattro giorni senza riccuere pastura alcuna. Vero è, che essendo

essēdouene di colore huido, & giallo, & spiaceuole, o che piscino vn cer-
to humore, che li fa bagnati, & lalli bisogna subito leuarli da gli alti, &
trarli fuor del luogo; & portare i tanti la mattina innāzi al leuar del So-
le, all'aere per tanto spatio di tēpo quanto si direbbe vn Miserere, ò po-
co più, & poi ritornare quelle tauole al loro luogo, lequali mentre che
si nettano, all'hora, siano spruzzate di buō aceto, & dapoi fregate di her-
ba buona, & assentio insieme. Oltre che si può darli anco l'aere, & ten-
tir' il vigor del Sole (ma che non siano toccati da i raggi suoi) quando le
finestre di quel luogo siano talmente commodē, che essi possano go-
der il venticello che la mattina frescamente tira.

VINO. Perche io mi ritrouo hauer qualche numero di mori nel mio
suburbano, & nella possessione di Pompeiano, in modo che alcune vol-
te non trouo chi voglia pagar mi la foglia, & non posso tenere cauallieri
che la mangino, per non hauer tanta seruitù in casa, come vi vorrebbe a
nodrirli; mi farebbe caro, se mi mostraste qualche via nuoua, per la qua-
le io ne potessi cauare honesta utilità.

GIO. BAR. Voi potreste imitare alcuni nostri Gentil'huomini, i quā-
li, perche hanno grandissima quātità di mori, per minor fatica di tener
cauallieri, & per maggior' utilità, che non è l'affittare simili arbori, dan-
no a diuersi contadini tutta la loro foglia, & questi vi pongono solamen-
te la semēza, & le fatiche che vogliono a pascere gli animali, & nodrirli
fin che hāno fatte tutte le gallette, & partire per metà. Et questo è vn'
honesto partito per noi patroni, & per essi lauoratori. Percioche, si co-
me cauiamo più danari dalla metà delle gallette, che non habbiamo
dall'affittar' i mori; così essi non possono perdere se non le fatiche de gli
ultimi giorni, lequali sono di minor danno assai, che non è il pagar la
foglia per voler guadagnar la metà, & che alle volte si ruinano, quan-
do i cauallieri sono pericolati.

Certamente che ogni Cittadino, che habbia somma di mori, doue-
rebbe hauer' ogni anno qualche quātità di gallette in casa; poiche po-
trebbe cauare nō solo da gli stracci, ò stopella diuersi fornimēti colora-
ti di letto, & molti adobbamēti di casa, & cō poca spesa; ma ancora cō
grā vātaggio potrebbe fornire di più pāni fini di seta per vestir se me-
desimo, & tutta la famiglia: poiche q̄sta città ha così bella dote di fare si
lustre tinte, e specialmēte velluti neri che s̄lāno al pari di quātū siano più
belli in Milano, in Genoua, & in Perugia. Laonde dobbiamo ringratia-
re grādemēte il Signor' Iddio, ilquale fra i tanti doni speciali, ch'egli ci
ha dati per sua infinita bontà; ci ha anco nouamēte dotato di questo così
utile della seta, ilquale cresce talmente di anno in anno in quantità, &
in bontà, che s'inauimano molti Maestri eccellenti a piantare diuersi
telari,

telari, per la seta nostra che abbondano, & per le acque che crescono loro sì grande beneficio.

VIN. Mi resta domandarui, quanta foglia possono mangiare i cavalieri nati da vn'oncia di semenza, & quanta seta deuan produrre.

GIO. BAT. Ordinariamente i cavalieri nostri, di semenza Spagnuola, mangiano noue, e dieci pesi di foglia, che sono fin ducento cinquanta libre; & producono otto, & noue, & alla volte fin dieci libre di seta: ma se sono de' Calabresi (per esser più grossi) mangiano vndeci, & dodici pesi di foglia, & fanno anco vndeci, & dodici libre di seta, per ogni oncia di semenza.

VIN. Desidero saper' ancora, quanta seta si deue cauare da vinticinque libre di gallette.

GIO. BAT. Dalle nostre paesane, per l'ordinario se ne caua vn'oncia per libra: ma se sono della semenza Calabrese, si cauano fin'oncie tre.

VINC. Dapoi che resto satisfatto di quanto vi ho domandato, sarà ben che facciamo fine al nostro parlare, & che dimane io ritorni anco da voi.

GIO. BAT. Tante volte quante ritornarete, voi sarete sempre il ben venuto.

Il fine della xvi. Giornata.



LA



LA DECIMA SETTIMA GIORNATA

DELL'AGRICOLTURA,

AGGIUNTA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

Nella quale si tratta di quanto debbe fare vn diligente Agricoltore di mese in mese, & secondo i buoni, & cattiuu tempi.



SENDO ritornato M. Vincenzo Maggio da M. Gio. Battista Auogadro nell' hora solita, lo ritrovò, che godeua il fresco nella vaga cappelletta, doue accomodati prima l' Auogadro cominciò dire. A voi M. Vincenzo mi rimetto di quanto vi piace, che hoggi parliamo.

VINC. Dopo che per sedeci dì mi siete stato molto cortese nel chiarirmi di quãto v' ho richiesto, desidero non meno che hoggi, per modo di Epilogo, mi diciate ciò che può fare vn' eccellente Agricoltore di mese in mese, & quasi anco di giorno in giorno, sèdo le stagioni, & i buoni e cattiuu tẽpi di tutto l' año.

GIO. BAT. Volendo voi, che discorriamo intorno a questi effetti necessarj, credo che basti il parlarui solamente de' riti Lombardi, & non della diuersità d' infiniti paesi stranieri, poiche sarebbe impossibile a raccontarne solo la millesima parte.

VINC. Oltre che voi dite il vero, mi rimetto ancor al giudicio vostro del mese che vi piace cominciare.

GIO. BAT. Ancor che alcuni Antichi (in simil caso) habbiano prima ragionato del mese di Genajo, come di quello, ch' è il primo de' gli altri mesi: nondimeno, considerando io che innanzi a S. Martino sono raccolti tutti i frutti della terra, e finiti di seminare i grani: & che in que

sto paese i massari, o lauoratori, che si partono da i lor patroni, sono stati per lauorare i cāpi a quegli altri, che di nuouo hanno promesso, però comincerò a parlar del mese di Nouembre ilqual è assai più cōueniente per dar principio a questo ragionamento, che nō sono gli altri mesi; cōciosia che tutti i lauoratori cominciano cō molti modi a coltiuare i cāpi, & a piātare, & ordinare gli arbori p beneficio dell'anno seguēte.

*Del mese
di Nouem-
bre.*

VINC. Ancor mi piace a me, che parliate prima di questo mese, & poi de gli altri, fin che hauerete compiuto i dodici.

GIO. BAT. In questo mese adunque il buon Agricoltore comincia a carrettare le ripe de' campi, che sono restati voti per ragiō dell'esser magri, o pche si sō ritrouati sporchi; lequali sono fatte alte dall'aratio, quando d'aratura in aratura viē nettato dal bifulco (come pogni douero si debbono abbassar' ogni tre, o quattr'anni) & cōdur questa terra p tutto'l cāpo; & specialmente nelle valli (quādo ve ne siano) per farlo maggiormente vguale. Et finite di carrettar queste ripe, rompete tutto'l fondo cō l'aratro, accioche dal gran gelo, da i venti, & dalle neui resti bē purgato, & spoluato. Percioche non è dubbio, che si gioua assai più per seminare poi il campo alla primavera (quādo però sia ben ritagliato almeno due altre volte con l'aratro), che a romperlo al fin di Gennaio, o al principio di Febraio, come molti fanno con loro gran detrimento.

Dipoi cura in questo mese i grassumi, che si trouano nel fondo dei fossi di quei campi per spargerli ināzi che si arino la terza volta, e sollecita di far correre le acque sopra i prati, che non si rompono, & di redabolare i fondi di quei vasi con diuersi instrumenti, accioche elle così torbide & accompagnate da vna infinità di foglie, ingrassino maggiormente quei campi così pratati.

Ancora è diligente nel fare i fossatelli, o delle buche, per piantarvi al Febraio, & per Luna nuoua delle viti, o d'altre sorti d'arbori, atteso che a quel tēpo si ritrouano talmēte cotte dal gelo quelle terre, che paiono cenere. Vero è, che hauendo cauate queste cose del mese d'Agosto; egli pianta simili arbori più tosto in queste cose di Nouembre, che al tempō della primavera. Oltra che non manca di piātare gli ossi, o le anime de' persichi, de le mandole, delle noci, & d'altri sorte simili, accioche quei gusci si inarciscano innanzi che i semi nascano alla primavera.

Appresso, scalua, o pota i salici, le albere, o piope, & gli altri arbori nella Luna nuoua, accioche i rami creschino più facilmente dopò il verno; oltra che pianta le belle piante cauate all'hora da quegli arbori, perche prendono meglio, che se fossero piantate dopò Gennaio.

Non solamēte taglia po dal piede de gli arbori che sono a proposito per fabricare, o per fare altri effetti, & per Luna vecchia, ma taglia anco dal

dal piede tutti quelli che son seccati l'estate per fenderli, quando pioe, ò neuica, sotto a portici. Sèza che taglia gli stropelli, ò vinchi, e le stroppe, ò ligacce da i pendoni, & vi lascia le grosse per maestre, per inestar poi al Marzo de' falici giouani. Le quai cose lega in fasci, & conserua in luogo che non gelino, per legar le viti, e l'altre cose a' tempi suoi.

Non meno in questo mese pota le uiti de' colli, che non sono offese dalla tramontana: poiche per l'ordinario, producono maggior copia di vna, che se si potassero dopò Sant'Antonio. Et hauendone che siano sottoposte a gelare (nò hauendole ordinate di Ottobre) le scioglie, & le pota, & dapoì distese le copre di terra; oltra ch'egli colma le altre, hauendole prima dato alle magre vna palata di poluere per gamba.

Non manca similmente di pestar' i rifi, accioche si possano mangiare; & anco pesta quei lini, che non sono pestati, per spadolarli poi di tempo in tempo.

In oltre, il diligēte Agricoltore porta i cedri, & altri frutti simili, che sono nelle case, ò ne i pitari, al coperto, dopò che hāno hauuto però vn giorno, ò dui delle prime brine; & li ferra secondo che'l freddo cresce. Dando loro del letame perfetto, come è lo sterco di cauallò, ò di colombino ben marcio, & d'altri vccelli; incorporandolo benissimo nella loro terra; & adacquandoli quando patiscono sete, & massimamente quando hanno i frutti, accioche si riuerdischino, come facilmente si conosce, quando le foglie si astringono.

Raccoglie similmente in questo tempo le castagne, & i maroni, & le caua fuori da i ricci per mangiarli à più modi, & per venderli, a i suoi tempi. Oltra che raccoglie le oliue per far dell'oglio, secondo che si trouano ben nere, & che sono state ammuchiare.

Attēde anco a nettar benissimo gli asparagi, & li carica molto bene di legature di corno, di tenere, & d'altre cose come vi disse nel trattato loro; & ricalza ancora gli artichocchi con la terra quando non gli habbia conci d'Ottobre, e li lega con le cime riuolte all'ingiù, accioche non gelino, & che per tempo facciano i loro frutti. Senza che ricalza il rusò di terra à gamba per gamba.

Ancora il prudente Agricoltore nò si scorda di cauare i radicchi, & di coprirli legati nella terra, & in luogo caldo, accioche le radici loro vègano tenere, e le foglie bianche p māgiarle l'unc, & l'altre tutto il vero nell'insalate. Et oltra che fa il simile dell'indiue, per seruirsene ben bianche, al modo detto: lega anco i cauoli in cima, accioche diuengano di dētro bianchi, quādo per natura nò si ferrino, come fanno i capucci.

Medesimamente in questo mese, caua i gniferi, o carotte, & leuato loro tutte le foglie, li copre nella sabbia al coperto, per mangiarli cotti

X nell'in-

nell'insalate, & anco in composta nella Quaresima. Et fa ancor il simile a ramoscelli, & a i rauanelli per mangiarli crudi dopò Pasqua. Facendo però tutte queste cose per Luna vecchia; percioche non durarebbono questi frutti quando si cauassero essendo nuoua.

VINC. Che semenze si possono piātare in questo mese di Nouembre?

GIO. BAT. Io non sò per hora, che si possano piantare, fuori i gran della faua grossa brouentata, & quelli del rouagliotto, ò pisello; poiche sono buoni alla Pasqua, & anco alle volte alla Quaresima; & questi semi bisogna cōseruarli da gli ucelli, & specialmente dalle gazze, stando che gli sterpano nel germogliare, per la estrema fame, che hāno al tempo della neue. Et si può anco piantar le spiche dell'aglio ne i terreni vāgati, & qualificati alla lor natura, poiche uengono più grosse, che non fanno essendo piātate di Febraio, & rēdono vn'vtile marauiglioso. Oltra che io lodo quegli Agricoltori che in questo mese, per Luna nuoua, letamano, & vangano i terreni doue han da seminare al principio di Marzo la così vtile maggiorana. percioche si attaccano molto meglio queste semenze che si rompono con l'aratro, ò con la uanga dopò Natale. Et chi facesse questo medesimo à molti semi che si spargono di Febraio, & di Marzo, è certo che li farebbe di molto giouamento.

Resta in questo mese di raccogliere i melicacci, ò sagginali, & da condurli a casa, per ualersi de' grossi a far le siepi, & de' minuti a coprir l'herbe gentili, ouer per porli sotto a gli animali, ò essendo tagliati minuti per farli mangiar loro, quando non lauorano, & che però non siano stati allo scoperto.

VINC. Dapoi che ho inteso le più importanti cose, che si debbono fare nel mese di Nouembre, aspetto anco che mi diciate quelle che vanno fatte in quelle di Dicembre.

*Del mese
di Decem-
bre.*

GIO. BAT. In questo mese il valente Agricoltore ara (non fondando però molto l'aratro) i prati trifogliati di dui anni, accioche si spoluerino le terre, & si sponghino quelle radici in tal modo, che nel seminarui i lini al principio di Marzo, ò al fine di Febraio, vengono assai più belli, che non farebbono se questi campi fussero arati dopò Santo Antonio.

Non solamente poi l'Agricoltore non manca di farne i risi, & ne i lini ciò che bisogna loro; ma anco nel raccogliere le oliue, & nel cauare più oglio che può, senza che caua dell'altro, che fanno le noci, le semenze del lino, delle viti, delle rape, & dell'altre sorti secondo il solito.

Indi si come egli è diligente a curar i fossi, & altri vasi adacquatori, & nò; così sollecita nel far correr le acque sopra i prati, & faui gli altri benefici, come vi ho anco detto. Oltra che non manca di tagliare de' legnami diuersi per Luna vecchia, quadrandoli, & accōmodando quello
esser

esser che bisognano per casamentare , ò per fare altrui effetti necessarj .

Appresso, perche egli non debbe mai stare in otio , & specialmente quando la campagna è agghiacciata da gli estremi freddi , ò coperta dalle molte neui , ò talmente inacquata dalle pioggie , che non vi può far beneficio alcuno non pure non manca di pigliare diuersi vcelli con le reti, delle lepri, & d'altri animalì co i cani, ò con trappole diuersè , ouer con archibuggi, ò con balestre; ma mentre che pious, ò neuica grandemente attēde a far con l'accomodato torno molte cose di legno; come sono scudelle, taglieri, basse, scatole spine, canelle, coconi, & altri istromenti necesarj. Sēza che egli fa de gli aratri, de gli erpici, de' redaboli, de' rastelli, & de gli altri istromenti di legno accomodi all'Agricoltura; & nō meno prouede alle cose necessarie de i carri, delle carrette, & a tutte le altre che sono pertinenti à gli animali accioche siano all'ordine quando bisognano per carreggiare , ò per coltiuare i campi . Et anco si prouede di buone falci , di podetti , di cortellacci , di securi , di seghe, di zappe, di vanghe , e d'altri molti istromenti , come vi vogliono.

Che diremo poi quanto questo prudente Agricoltore si compiace in questi sì breui giorni di Dicembre , & di Gennaio al fuoco (per esserui più otio honesto di feste , che de gli altri mesi) nel parlare a tutta la sua famiglia pacifica della felicità christiana, che si gode nell'Agricoltura; mangiando insieme diuersi loro frutti cotti, & crudi saporitamente , & senza sospetto alcuno di veleno; & spinando noui vini, per assaggiare la loro bontà . Onde , come amoreuolissimo padre , non solamente si sforza di mostrar'a tutti il grande obligo, che hanno verso il signor Id dio de' benefici infiniti che hà loro in premio delle fatiche fatte a gloria di sua Maestà, ma ancora li fa uedere cō quanta felicità, & sicurezza ciascun' Agricoltore intelligente , & diligente può cretcer pur'assai l'entrata de' terreni, che sono capaci per riceuer diuersè semi , & diuersè piante secondo la lor natura.

Qual'è colui così nobile, & così gran Signore, che non douesse hauer vna dolce inuidia a gli Agricoltori, che si compiaccino più di questa vita, così pacifica, così lieta, così felice, & della famiglia obediēte, de gli animi disciplinabili , & de' loro campi ben coltiuati , che se fusero grandi Principi? perche conoscono, che questa loro professione, è Regina di uer lontani da i trauagli, da gli odij, & da gl'infiniti impedimenti , che nuocono di continuo all'huomo Christiano . Et questa varamente son pegni d'esser inuidiati da tutto il mondo, poiche nō restano mai di ringratiar il grande Dio, de gl'infiniti doni che tutto il dì riceuono: pē san do sempre ; come possono dispensar il tēpo nel coltiuar la terra, & quella crescere di buoni raccolti, per commune beneficio di noi mortali.

VIN. Quantunque habbiate detto parte della felicità, che gode l'huomo libero dalla vanità di questo mondo: nondimeno, perche vi sarebbe pur troppo da dire, è ben che seguitiate nel dirvi le cose, che debbe far l'Agricoltore i giorni di Gennaio.

*Del mese
di Gennaio.*

GIO. BAT. Nò solo l'esperto Agricoltore fa molte cose in questo mese di Gennaio intorno a i risi, a i lini, & a gli olivj, & alle altre cose, che ui hò narrate (quando però non sono state finite al Decembre) ma ancor ritaglia, & fonda ben l'aratro ne gl'istessi campi arati di Novembre. Oltra ch'egli comincia dopò S. Antonio a tirar giù da gli arbori le viti, quando il tempo è humido (perche altramente si romperebbono i maderi, o palmiti) per potarle nella Luna pur di questo mese: atteso che questa produce (come dissi) più vua, che non fanno le altre.

Poi in questo mese, egli è diligente nell'apparecchiare i legnami, che vogliono per sostentare le gambe, e pampini delle viti: piantandoli secondo bisognoano di gamba in gamba, ouero essendoui gli arbori, li còcia in tal modo, che in tutto giouano alle medesime viti, & a i palmiti, che elle producono da poi, per tirarli per l'anno seguente: non mancando di potare gli arbori che debbono esser tagliati per Luna nuoua, & nel detto tempo tagliare dal piede i boschi, accioche l'vua, & l'altra sorte producano maggiormente de gli altri rami.

Ancora come intendente Agricoltore, non manca di ributtar talmente p Luna nuoua, tutto il letame fatto dopo S. Martino, che l'ultimo più fresco, sia posto prima in fondo di questa secòda massa, & il più vecchio resti in cima, accioche quando lo spargerà sopra i prati, o sopra i terreni che andaranno seminati, si ritroui ben cotto tutto, per conto della paglia che sarà ben marcia. Oltra che non màca di sparger sopra i prati la poluere raccolta nella state, accioche per incorporar con le radici di quelle herbe, faccia produrre maggior quantità di fieno.

Similmente in questo mese, egli mette all'ordine i carri, gli aratri, & gli altri stromenti necessarj alla coltiuatione, & anco si prouede di tutti i ferri ben taglienti, per tagliare gli arbori, & potar benissimo le viti; poi che non rincresce mai di lauorare ad ogn'huomo da bene, come si troua hauer bene all'ordine simili stromenti. Io potrei dire del far andare le acque sopra i prati, del curare i fossi, & del caretare, e trainare li terreni, ma perche ho detto le cose maggiori che si fanno in questo mese, vi parlerò di quelle, che si deono fare di Febbraio.

*Del mese
di Febbraio*

VIN. C. Et questo mi piace, che così seguitiate. GIO. BAT. Non solamente il sapiente Agricoltore conduce nel Febbraio i letami, & la poluere (quando non l'abbia condotta al Genajo) sopra i prati, benchè si trouino coperti di neue; ma ancora li condu-

Se sopra i campi che sono d'arare la terza volta per piantarui faua per Luna vecchia, o come è fatta buona seminarli di vecchia, & di vena per pastura de gli animali, al modo che vi dissi il primo giorno.

Poi egli pota le viti con ragione, & le accomoda a gli arbori loro, o a' diuersi legnami piantati: perciocche in questo mese debbono esser'or dinare d'ogni lor bisogno, & leua anco da i loro arbori tutti i rami grandi, & piccioli, che sono superflui.

Prata ancora in questo tempo per Luna nuoua i piantoni di oliue, di pomi granati, di cotogni, di fichi, di salici, & di albere, cò gli arbori fruttiferi, che hanno le radici. Et oltra che egli scaua tutti gli arbori per Luna crescente, che non sono stati tagliati auanti il freddo: netta, & accomoda gli arbori fruttiferi, così per conto di rami, quanto delle aste, o delle verghe loro: leuando poi ogni cosa secca, & i vermi con altre bruttezze che si trouano così nelle foglie secche ritorte, come in tutto il legno: zappando attorno alle radici, & leuando tutte l'herbe cattiuue, accioche quella terra le benefichi.

Cura, & aduna in sieme tutti i letami, & anco i terracci che sono per le corti, o cortili, senza che netta i pollari, e le colòbare di tutto lo sterco loro, e d'ogn'altra sporchezza: accioche come son'accomodati di ni di diuersi quei polli, & colombi si compiaccino secondo i loro humori.

In questo tempo; medesimamente pesta i risi, essendone da pestare, & così finisce i lini. Oltra che per questo mese sollecita le acque sopra i prati, che non si trouino letamati, o poluerizzati: facendo intorno a queste cose, come hauete inteso.

Appresso; non essendo in pioggia nel fin di questo mese, egli semina i lini, accioche nel nascere si vsino a patir più le brine, & i freddi grandi che non fanno quelli, che sono poi seminati di Marzo; & fa anco simile nel seminare il guado, & nel piantare il rusò. Senza che essendo la Luna vecchia, comincia a zappare i frumenti: perche quelle herbe non riuerdiscono così, come fanno quando è nuoua.

Poi non solamente ogni buon Agricoltore semina per Luna nuoua la lenticchia, l'herba buona, il fenocchio, i porri, & gli asparagi; ma ancora pianta l'agio, i piselli, la saluia, il rosmarino, & anco alle volte la detta herba buona più tosto che seminarla.

VIN. Hauèdo voi finito di dir le cose importati di qsto mese, desidero che mi narriate anco le maggior, che si possono far' in qsto di Marzo. *Del mese di Marzo*

GIO. BAT. Vna delle più vtili, che si debbono fare in questo mese, è che l'Agricoltore semina i lini ne i primi giorni, sin' a quindici, perciocche vi è il fiore di seminarli nelle cotiche de' prati trifogliati, ancora che gli Agricoltori Padouani, & d'altri paesi li seminino nelle colture.

ben'arare, & ben'ingrassare col letame, o cō la cenere: non purē al fin di Marzo, ma p tutto l'Aprile, & anco sin a mezzo Maggio. Vianza però che non rendono tāta copia di lini, quanto fanno i nostri prati di dui anni. Et oltra ch'egli semina il guado nel principio di questo mese, non essendo stato seminato di Febraio (come ho detto) vanga, & semina nel medesimo tempo la roza, & la maggiorana per grosso vile: & pianta ancora il ruscio, quando non è stato piantato di Febraio; senza che semina i trifogli sopra le biade, se non sono stati sparsi d'Agosto, o al principio di Settembre.

Poi ara la terza volta nel principio di questo mese i terreni ben letamati & vitamina la vena sola da maturare, & anco ne semina cō la vecchia per pastura. Oltra ch'egli semina la cicorchia, la lentichia, i ceci, i lupini, il frumento marzuolo, la segala marzuola, & la scandella, & semina ancor il canape, & i garzi ue gli ultimi giorni ne i terreni bene arati, o più tosto, vangati.

Ancora il vero Agricoltore sollecita a potar le vite nō cōcie, & le ac cōmoda a gli arbori loro, o ad'altri legnami, ouer'essendone priue, le accōpagna si fatta mente co i frusconi, o con altri legnami, che nō patiscono nel produrre i palmiti carichi di vua, secondo la lor natura. Oltra che quanto più tosto ha finito di legarle, & di ordinarle, cauā loro da dosso la terra con l'aratro, & dappoi la zappa, benissimo dall'una gamba all'altra, & vi taglia tutte le radici superflue, che si troua nella superficie, legando non meno tutte le cattive herbe, che sono frā l'vna, & l'altra gamba. Questo medesimo facendo anco al ruscio nel leuarli da dosso la terra che supposta di gamba in gamba inuanzi al verno, & specialmente essendone di sotterrate, & poi le zappa, & netta d'ogni herba.

In questo medesimo tempo, egli conduce le curature de fossi, & de' adacquatori sopra i prati: spianandoli di anno in anno più, che può: poi che rendono maggior copia di fieno quanto più sono piani, & commodi per adacquarli.

Ara poi la terza volta quei cāpi, doue ha diuisato di seminar' i fasoli al Maggio, & i migli al Giugno dopo che gli ha uera ben letamati, & la quarta volta arati. Senza che accomoda i campi, che vanno seminati di risi all'Aprile di tutti quegli argini, che vi bisognano per adacquarli.

Parimente in questo mese, il da ben' Agricoltore, non solo pianta i frutti delle castagne, delle noci, delle mandole, delle auellane, & gli ossi delle oliue, delle armoniache, & de' molti altri frutti; ma semina anco molte sorti di pomi, di peri, di mori, di opij, & di onizzi. Et oltra che semina anco gli asparagi, o pianta le gambe loro, pianta non meno i semi di cardo, & de' gli artichocchi, benché sia meglio piantar le gambe di questi,

questi, & non de' cardì; poiche fanno i frutti quell'anno medesimo; Leuando la terra a tutti ricalzati auati il freddo, & anco tutte le foglie marcie o superflue. Et nettando similmente gli asparagi già letamati di Nouembre, & vāgando dapoì minutamente (ma poco fondati però) accioche maggiormente possano vscire all'Aprile da quei terreni.

Appresso egli pianta la saluia (quando però non sia stata piantata all'Ottobre) la lauandia, il rosmarino, le fraghe, le vuc graspine, le rose, & i gigli, oltra che anco pianta le zucche i cotumeri, i meloni, le pipone. Et medesima mente pianta gli onizzi nelle ripe de' fossi, però ne i siti solamente come dissi il primo giorno.

Parlandoui non meno, come egli semina in questo tempo delle latiche, delle indiue, della citrona, della menta. & molte altre herbe gentili, semina parimente de' cauoli, de capucci, de' porri, & d'altre più forti di verdure grosse.

Ne tātò egli comincia a zappare i frumēti al principio di questo mese, & le herbe vtili nati ne i gardini, & ne gli horti, ma zappa ancora tutte le viti, & l'olue cō gli altri arbori fruttiferi, che non sono stati ordinati nel mese di Febraio. Et oltre che non māca d'inestar quelle viti che li paiano d'inestare sotto terra (come vi dissi) & anco i pendoli a cannello, & le olue co cedri, limoni, aranci, & fichi a scudetto: inesta non meno a sessolo i pomi & i peri, con gli aleri arbori fruttiferi.

Non manca similmente nō solo di tramutar i vini quādo fioriscono i persichi in questo mese: ma si cōpiatene' primi giorni di mirar tutte le foglie delle biade che se li rapresentano: si perche rinascono in luogo delle morte per cagion del freddo: & si anco perche considerando che ogni grano nato in luogo fertile, produce più figliuoli; & che questi molte volte ne fanno de gli altri, ne ringratia grandemente Iddio.

VINO Perche haucte detto le più importanti cose che vanno fatte nel mese di Marzo, vi prego che mi raccontiate anco quelle poche che vanno fatte d'Aprile.

GIO. BAT. Nel principio di questo mese l'eccellente Agricoltore femina prima i risi sopra l'acqua bē accōmodata d'argini, & dapoì ara, & erpica i cāpi già arati tre volte, per seminarui le meliche, o fasoli, ouer i miglial tempo loro. Et oltra che zappa i legumi, i garzi, i mori, il canape, il guado, il rufo, la roza, & la maggiorana (quando però alcune di queste cose non siano state zappate di Marzo) caua nō meno le cattue herbe con le mani sole dalle biade nō zappare, per esser cosa di grande vtilita (come dissi il primo di) e le porta a gli armenti di giorno in giorno, come buona pastura; Sēza che fa curar le sariole, et gli altri uasi miasmali, che nō sono stati curati, accioche le acque corrano più facilmete,

In questo mese, nō pur'egli semina i ranolacci, i rauaielli, & le altre cose non seminate di Marzo: ma pianta ancora i cauoli, e i rauaiotti, per hauerne più lūgo tempo, & gli artichocchi (se tanto li pare) acciò che facciano i frutti passato Agosto; o Settembre; Oltra che non manca di nettar benissimo gli asparagi d'ogni altra herba, & di tagliarli di giorno in giorno, secondo che compaiono belli fuor di terra.

Appresso, si come gli portò a coperto al S. Martino i cedri, i limoni, & gli arāzi che sono nelle casse, o ne i pitari: così al S. Giorgio li ritorna sotto all'aere; scoprendo medefiniamēte tutti gli altri che al detto tēpo coperte con le assi; & che nō si muouono mai; Senza che cōmuoue la terra di gāba in gāba, & leua via tutte le radici, che si ritrouano nella superficie, & anco tutti i rami (come di fisci) superflui cō la tagliuola: non la sciādoli andare troppo alti, nè vn sol ramo fuor dell'ordine dē gli altri; incalmandoli poi di quelle migliori sorti di frutti, secondo che li piace.

Ancor'egli in questo mese, non solo abbrucia i prati vecchi per la grande vtilità che rendono sei, & per otto anni, ma semina la così celebrata Medica, che si sega (e ne dist.) le sei, & le sette, & anco più volte secondo ch'ella è posta in terreno fertile.

In questi giorni medefini, egli parimente semina le meliche, che non ha seminato di Marzo, & zappa i ganzi, i guadi, & quei legumi cō altri grani, che non sono stati zappati ben di Marzo. Et oltra ch'egli ha grā cura nel progresso, che fanno i lini di giorno in giorno, & di adacquarli secondo il lor bisogno, sollecita anco le acque che tutto il dì correno lentamente sopra i rili, & di adquare i prati vecchi, e i trifogliati ogni otto giorni, & non più spesso.

Similmēte in questi giorni, egli carretta, & ordina i detti terreni arati, per seminarli al Maggio, & al Giugno; Senza ch'è diligēte nel tener ben leuate, & chiuse le ripe de' fossi, accioche i bestiami non entrino facilmente ne i campi, per danneggiare i lor frutti.

Ancora, quasi al principio di questo mese (se vi è Luna nuoua) comincia a tagliare la perfetta pastura della medica, che ha almeno vn'anno, per darla alquāto secca, ouero verde d'vn giorno, a i buoi, & a i caualli: per che questo medesimo si fa per otto, & noue mesi in alcuni luoghi della Spagna, & specialmente in Barcellona, & in Valenza, per esserue ne gran copia.

Nel mese di maggio VIN. Dapoi che non dite più d'Aprile, aspetto che mi parliate delle cose, che occorrono a fare di Maggio.

GIO. BAT. Primamente in questo mese il sollecito Agricoltore, nō pure zappa la seconda volta le viti, & ui lascia vna parte di quella terra ancora, accioche nō siano danneggiate dall'estremo caldo, ma leua ancora

cora da quelle tutti i pampini, ò maderiche non hanno frutto (per esser questo di grã beneficio a gli altri che l'hanno prodotto) & li da di giorno in giorno, secondo che gli raccoglie a gli animali. Et più dico, che egli in questi giorni, pesse volte leua col ronchetto posto in cima di vna fassa, i ramicelli superflui alle salici di dui anni nō tagliate, & nō rompe mai le cime come fanno alcuni ignorati, iquali, praparmar il fieno, ruinano quegli arbori, ò fanno il medesimo, per purgare i bestiami con queste brocche, & foglie meze mature. Oltra che non si scorda, quãdo ha oliue da inestare, ò inestarle a mezzo Maggio benissimo a scudeto.

In oltre, egli non manca a lini dell'acqua necessaria, & li monda con le mani sole di tutte le altre herbe, taglia anco i prati, & la medica quãdo sono maturi, & non meno taglia la vecchia con la vena per pastura, come più tosto hanno fatti mezi i grani.

Poi, non solamente nel principio di questo mese, egli letama, & ara quei terreni già arati altre quattro volte, e semina de' fasoli: ma anoor semina gli altri, che vanno subito seminati come sono raccolte le vecchie dette con le vene. Et oltra che zappa i primi, & secondi fasoli quãto più tosto conosce il lor bisogno, & raccoglie a mezzo questo mese il guado, zappandolo da poi benissimo, & facèdou il simile ne gli altri mesi, fin che è raccolto tutto; monda medesimamente i garzi in questi primi giorni. & poi li zappa al Giugno, & al Luglio; non mancando hauer cura circa all'acqua de' prati.

Appresso, egli pianta i pelli, o rouaiotti. & semina i gniferi, & le pestinache in questo tẽpo, & comincia a raccogliere la poluere per le strade accompagnata con diversi gratumi, cõducendola di mano in mano a mucchio, per darla poi innanzi il verno alle viti, & i prati; Senza che ne gli vltimi giorni comincia a cauare quei lini, che mezanamente sono diuenuti maturi.

Io vi potrei dire ancora ciò che fanno in questi giorni alcuni Agricoltori, che si dilettano di tener de' caualieri, & delle Api in buona qualità; ma perche non sono cose che prouengano così dalla terra come fanno la maggior parte delle altre che vi ho detto: però parlaremo di quelle, che si fanno nel mese di Giugno, poi che habbiamo detto le più importanti di questo.

VINC. Nè io altro desidero, se non che seguitiate.

GIO. BAT. Comincerò dunque a ragionarui delle cose, che fa il ben aueduto Agricoltore in questo mese, ilquale prima mente sollecita a cauare i lini maturi, & fattoli ben seccare, li conduce al coperto ben legati, per farui poi tutte quelle cose, che di tempo in tempo vi bitognano, per ridurli alla lor perfectione. Et oltra che comincia a tagliare la mag-

*Del mese
di Giugno*

gior

giorana, & seguita secondo che v'è maturando, sega anco la medica, & raccoglie le foglie del guado, & dappoi zappa tutte le gambe.

Volendo poi egli seminare i migli, nò solo semina prima doue hà abbruciato i prati, & quei campi che hà letamati, & cinque volte arati cò la presente; ma ara, & semina ancora quelli donde ha cauati i lini: seminando dappoi gli altri, come haurà tagliato le biade.

Si come parimente non si scorda di raccogliere in questi primi giorni buona somma di mori maturi, che siano pieni di semenza, per piatarli parte così freschi in perfetto terreno, & parte per cauar fuori la semenza al modo, che dissi, per seminarla al Marzo seguente; caua anco le foglie al guado, & dappoi lo zappa subito; zappando similmente i garzi, i migli, & i primi fasuoli seminati, come più tosto vede il bisogno.

Appresso, egli non manca di veder l'acqua, che di continuo v'è lentamente sopra i risi, & di adacquar i prati secondo l'ordinario: raccogliendo etiamdio quanta poluere troua, & può per seruirsene poi al modo solito.

Nò meno in questo mese, tosto ch'egli conosce che le biade sono mature, non tarda a tagliarle, & di farle seccare legate, & nò, per condurle poi in fasci a casa più tosto sotto a i portici, o altri tetti, che allo scoperto. Oltra che uolendo seminare fasuoli, per conto di grassa, in queste biade prime, tagliate con li stipoli, li semina subito che i terreni sono arati: De i quali, andando buona stagione, caua poco meno il frutto che caua de gli altri seminati di Maggio.

Finalmente, oltra ch'egli caua le faue mature, & le batte per farle fuori dalle teche co i ritoli, in esta ancora al fin di questo gli albori frutti ferri a canello: & specialmente le noci, poiche queste d'altro tempo, ne cò altro modo, non apprendono se non difficilmente.

V. N. Perche in questo mese ordinariamente, non si miete da noi, se non la minor parte delle biade: però seguirete di dir il tagliare che si fa di Luglio, con le altre cose insieme.

Del mese
di Luglio.

G. B. A. Il diligente Agricoltore miete in questo mese tutte le biade secondo che maturano, & le còduce a casa legate in coue, & secche, & fa fuor i grani della paglia quanto più tosto può: percioche quanto più tarda, tato manco si conseruano, o non nascono, benché siano seminati in accomodato terreno; Senza ch'egli pone la paglia al coperto, per quãdo ne hà carestia, per esser (come dissi) effetto di grande vtilità: o almeno lo conserua ne i pagliari colmati con ragione in altezza, in lunghezza, & in larghezza.

Poi nò solamente fa seccar benissimo le biade, che di giorno in giorno si battono a braccio, o si carriuolano, o che si fanno fuori della paglia con altri modi, scegliendo le migliori per seminare al tempo debito: ma leua

sen subito li stipoli da quei campi doue è per seminare fasoli per grasse, ò lupini, ò la senapa, ouero altre herbe, accioche seminãdoli poi di biade, le uolga sotto con l'altro. Rompendo medesimamente gli altri cãpi per seminarli all'Autunno di biade al modo solito; & anco letamando, arando, & seminando le rape per mangiar le foglie più per tempo, & poi il frutto loro diuersamente quando sarà maturo.

In questo mese è anco tollecito a cauar le foglie al guado, & a zapparlo subito dapoï, zappando non meno i migli, & gli altri grani, ò qualche herbe che non sono ben zappate.

Ancora egli nõ pure raccoglie la semẽza de' trifoglio al fine di questo mese, & quella della costi vtile medicina ne raccoglie anco buona somma di paludo fuor de gli stipoli, & de' prati nouelli per dare simili grani a i colombr, alle galline in cambio del miglio, & alle quaglie.

Appresso è diligẽte nel far' andare l'acqua sopra i risi, & leuarla quando fa bisogno, & nell'adacquare i migli la medica, & i prati secondo che patiscono sete, oltra ch'egli sega questi, & quelli, come son maturi, per condurli poi ben'ordinati al coperto.

Taglia similmente in questo tẽpo, & raccoglie quella parte di maggiorana che di giorno in giorno si matura, per fare fuori la semenza sopra i lenzuoli, Sẽza, che taglia, & raccoglie tutto il canape, che ha fatto la semenza, & l'ordina talmente con l'acqua, & con altre cose che vi bisognano, che si possa lauorare, & vèdere p fare diuerse cose, come si fa.

Poi oltra, ch'egli raccoglie la poluere al modo solito, fa ancora che quelle donne, che nõ hanno da zappare miglio, o altre cose, comincino a cauare la semenza da i lini, per ponerli legati in fasci grãdi nell'acqua quel tempo solo, che bisogna per ammollirli: iquali, stati in massa, ò in pila (come dissi il secondo giorno) & asciutti poi da i Sole, ouer da i venti, li raccoglie in fasci legati, & cõduce al coperto: accioche riposato per alcuni di siano pestati quando li piacerà.

VIN. Polcia che hauete ragionato sin hora di noue mesi, aspẽtto che diciate dele cose che vanno d'Agosto.

GIO. BAT. In questo tempo, il uero Agricoltore ritaglia i campi minutamente a trauerso con l'aratro, per hauerli prima rotti per lugo nel mese passato, & fonda anco l'aratro quanto puõ, con erpicarli dapoï benissimo, perche questi sono i veri modi di coltiuar ben qual si voglia terreno sano. Oltra che volendo piantar viti di Nouẽbre egli fa i fossatelli in questo mese, accioche all'hora si trouini ben cotti, & spoluerati.

Non manca poi da far fuori la semenza da i lini, laquale nettata prima co i palli, ò co i criuelli, la cõserua ne i granari, per seminarla alla primavera, ò per cauarene oglio quando li piace. Ponendo poi quei lini (come

*Del mese
d'Agosto.*

(come dissi) in tanti mazzi bē legati nell'acqua per ammollirli, troncādo ancora i rami del rufo, & leg andoli in tai fasci, per ordinarli poi nell'ara per finirli.

Attende ancora in questi giorni cauar' il guado, & dapoi a zappar lo subito. Et oltra ch'egli zappa le rape, e le altre cose di hortaglia, scōdo che bisognano, zappa anco tutte le viti, lequali mōdate benissimo intorno alle radici, le lascia così scoperte sin che le ricalza, e colma all'Ottob.

Appresso, si come egli raccoglie in questo mese la poluere al modo solito, raccoglie similmente i fasoli, le noci, le mādole, & la maggiorana; tagliando poi i risi, i prati nuoui, & la medica. & seminando le spinacie, per mangiarle poi tutto il verno sin' alla Pasqua, & così seminando i cauoli, & le cipolle: ripiantando i porri, accioche diuengano grossi, & anco le scalogne.

Parimente in questo mese, è diligente a spāpinare; ò cauare le foglie a quelle viti che ne han prodotto grā sōma, accioche le vue maggiormente possano maturare, & prouederli benissimo di benaccie, di botti, di tinacci, & d'altre cose necessarie, per uendemar le vue, & far' i vini.

Volēdo poi seminar le segale per tēpo, come si costuma ne i terreni leggieri, egli hauendoli prima letamati, & arati dopò San Bartolomeo, le semina subito, perche più facilmente nascono, & figliuolano più quattro quartie seminate a buon'hora, che cinque, & sei tardamente. Et oltra che a seminarui dentro la semenza del trifoglio ben'erpicata viene sempre più bella, poiche nasce più spesso, che a seminarle ne i frumēti, è cosa anco marauigliosa a veder l'vtilità, ch'ella apporta nel seminarla sin' a mezzo Settembre più tosto, che a seminarla al Marzo, come la maggior parte fa.

V I N. Poscia che hauete detto questi discorsi così vtili, desidero che mi diciate ancora le cose che occorrono di Settembre.

*Del mese
di Settem
bre.*

G I O. B A T. Nel principio di questo mese, non solo il prudēte Agricoltore letama, & ara i cāpi che sono a proposito per seminarli all'hora di quella biada che pare; ma piacendoli di accompagnarla con la semenza del trifoglio, la sparge, & l'erpica fin che uede esser l'vna, & l'altra parte ben'incorporata nella terra. In oltre nō manca intorno al letama re, all'arare, al seminare, & all'erpicare di mano in mano gli altri campi colturati più volte, sin che sono ben'ordinati.

Ne si scorda in questo mese di tagliare i rami della rozza, di raccogliere la semenza per seminarla ne i primi giorni di Marzo seguente; & di raccogliere anco per questa volta le foglie del guado, per ordinarle al modo solito fin che sono ridutte, & fatte in palle ben seccate al Sole, ò nel forno temperato.

Non

Nò manca appresso in questi giorni di tagliar' i risi, & farli fuori delle paglie: & fare il simile de' migli secondo che di mano in mano maturano. Oltre che è molto sollecito nel uindemiar le vuc, & nello scieglier le grosse dalle gentili, le bianche dalle nere, & le mal mature dalle ben mature: conducendole ne i tinacci, per farle bollire quei giorni totalmente che conuiene alla lor natura; facendone anco torchiare parte subito, o più tosto pestar co i piedi, accioche habbia cosi de' vini bianchi di vuc nere, come de gli altri bianchi, neri, piccanti, garbi, teneri, & dolci che sono per la natura di quei siti, ouer per l'industria dell'arte, che egli diuersamente usa. Non mancando d'inuasellar di sorte in sorte, & di hauerne cura sin che sono fatti, ò che più non bollino.

In questo mese similmente attende a segar la medica, & i prati che si trouano maturi, per condurli ben'ordinati sopra i fenili; & a raccogliere anco la poluere, secondo che ha fatto gli altri mesi; Senza che egli semina le cipolle; per mangiarle poi a Pasqua per molti mesi.

VINC. Hora, perche mi resta di saper solamente le cose importanti: che si fanno d'Ottobre, mi sarà grato me le diciate innanzi che finiamo i ragionamenti.

GIO. BAT. Non è dubbio, che la cosa più importante che fa il buono Agricoltore in questo mese, è il seminar i frumenti, le frumētate, gli orzi, i farri, le spelte, sì ne i prati di trifoglio, quando non è per seminarui i lini, come anco ne i migliari, ne i fasolari, & nelle altre sorti di terreni, secondo li piace hauendo però letamati prima i campicolturati; per la somma del letame che ha, ò con la calcina pura, ò accompagnata col letame buono, ò mediocre, ouer mescolata al Maggio con le curature de' fossi, o del terreno leuato dalle ripe de' campi, quando sono diuenute alte, per lo nettar che si fa de' karatroi.

Poi non pure egli attende a far il restante de' vini, co i moscatelli, & con le vernaccie: ma pesta ancora i risi, & i lini, onde, come sono riposati alquanto, comincia a farle spatolare di giorno in giorno fin che sono finiti.

In questo mese ancora zappa le viti, & dà loro vna palata di poluere raccolta di gamba in gamba, o della bulla di lino, massimamente quando non sono molto morbide, col mandole, dapoichè sono nettate; piantando al fin del mese tutte quelle che hà diuifato da piantare con gli arbori, che li paiono a proposito, per sostegno loro. Et oltre ch'egli sotterra quelle viti che sono dubbiose di legare, & pianta de gli arbori fruttiferi ne i giardini, & ne gli horti: ne pianta anco maggior quantità nelle possessioni, cioè albere, salici, oimi, & altri arbori simili.

Appresso, si come egli taglia le meliche, & le conduce a casa per farle

farle fuori fu l'ara co' i ritoli, non meno conduce i melicacci lunghi per coprirli dal gelo, & dalle pioggie, o dalle neui: seruendosene anco in altri modi, come si fa. Non mancando di far correre le acque sopra i prati uecchi (quando però non sono pascolati da i bestiami) redabolando con più sorti d'istromenti, accioche le grasse, che si trouano sopra quei fondi corrano con le foglie che cadono da gli arbori, percioche, quanto più si fa a questo modo, tanto maggiormente s'ingrassano quei prati. Vero è, che uolendo darli sopra la poluere semplice, ouer' accompagnata col letame, primamente leua l'acqua auanti otto di almeno, & dappoi, ve ne conduce tutta quella somma che il pare conueniente.

Finalmente, egli nō tanto in questo mese comincia a raccogliere le castagne, i marroni, e i frutti de' giardini di conserua, & caua le rape dalla terra col leuarne le foglie, & coprirle di sabbia molto bene per lo gelo, ma ordina gli asparagi col nettarli dalle herbe, o pietre, & letamarli al modo che dissi. Poi oltre ch'egli pianta la salvia, & altr'herbe che a quel tempouan piantate; ricalza gli artichocchi, & anco i cardi, ma questi più altamente, accioche uenendo bianchi fin in cima si possano mangiare tanto quanto sono lunghi. Io vi uorrei dir' ancora delle altre, ma per hauer detto le più sostantiali sarà bene che facciamo fine, se tanto ui piace.

VINC. Non tanto mi pare, che poniamo fine a i nostri ragionamenti, ma ancora io ui ringratio delle molte cortesie, che mi hauete fatte. Et con uostra buona licenza andarò a cena col nobile M Gabriel Fatta mio suocero alla sua possessione di Rezato: & dappoi anderò per lo fresco al poder mio di S. Eufemia.

GIO. BAT. Andate felicemente, ma ben ui priego che ui lasciate uedere qualche uolta, accioche ci godiamo col contento nostro.

Il fine della xvij. Giornata.



DEL-

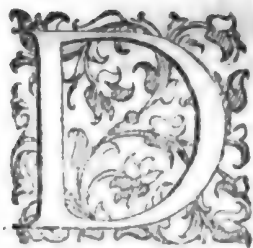


**DELLE MOLTE DOTI
DELLA MAGNIFICA,
ET ILLVSTRE CITTA' DI BRESCIA,
& del suo Paese.**

DI M. AGOSTINO GALLO.
NOBILE BRESCIANO.

AL QUALE SEGVONO POI LE TRE
Giornate delle honeste commodità, & de gli hono-
rati piaceri, che si cauano della Villa.

P R O E M I O.



DAPOI che con l'aiuto di Dio hò finito di esplicar i di-
uersi riti dell' Agricoltura, cauati dalla pratica, in di-
ciasette Giornate, hò pensato anco di palesar in tre
altre, non solamente quanto è dolce, & buona cosa all'
uomo prudente, l'habitar più tosto nella Villa, che
nella Città; ma ancor le molte doti della mia Patria,
& quanto è la fama de' nostri cittadini, & contadini
nel coltivar con buona intelligentia tutt'il paese. Il qua-
le, non ostante che circondi poco meno di trecento miglia, & che i monti, i col-
li, le ualli, e le campagne siano assai più de' campi fertili; tuttauia per esser ha-
bitato da più che settecento milia creature humane, è talmente ben coltiuato,
che di sterile, meritamente acquista il nome fertilissimo. Questo chiaramente
si vede, che si come si trae da i monti, & dalle ualli gran copia di legne, & non
poca somma di fieni, di castagne, & d'altri frutti; così si colgono da i colli buoni
frumenti, per seppi ogli, ottime beuande, & specialmente da quei di Cellatica, es-
di Limone, luoghi in vero che fanno le migliori uernaccie di tutta Italia. Et ol-
tra i tanti uini, & grani che produce il piano di Piedimonte, di Francia curta,
& delle terre uicine, non minori sono le utilità, che prestano le campagne per li
mol-

risfrutti? Poi mirando le tante ville, che vi sono intorno, & le vaghe vedette di monti, & colli che lo cingono, & similmente la bella Isola di Reschiera postasi nel mezzo, adornata della forte Rocca del molto Illustre, & strenuo Signor Girolamo Martinengo, n' vero enon si può negare, ch'egli non sia, & per natura, & per arte bellissimo.

Parimente vi è il bel lago d'Idro, il quale anchor che sia, più teso de' pi ccioli, che de' grandi, nondimeno è maraviglioso sì per esser circondato per diciotto miglia, da' monti alti, aridi, pendenti, & minacciosi, come ancora perche è talmente situato, che si può con vno sguardo considerare la sua tranquillità, la bellezza, la lunghezza, & larghezza: Et oltra che produce sempre pesci delicati, manda ancora fuori il fiume Chiese, che non pur serue a tanti edifici in Val di Sabbio, & specialmente a molte fucine & forni: ma anch'egli facendo il bel Naviglio che tanto accomoda la Città; irrigano ambedui non poca parte del suo paese. Tacendo poi alcune cose, che io potrei dire del fiume Mella che serue a tante fucine, & forni in Valrompia, & a molte ville nell'adacquare i campi, & nel far girare i molini: Quale quel fiume fra i suoi, che si possa agguagliare di grandezza, di bontà, & di utilità al regale Olio? Nome per certo continuamente a lui per la fecondità che egli presta a i campi, lo riceuono. Il quale, passando per mezzo di Valcamonica lunga più di cinquanta miglia, non tanto vi fa andare molte fucine, & forni per conto di ogni sorte di ferri; ma facendo ancora il bellissimo lago Sebino, & dopò le tante acque grandi che bagnano abundantemente un grandissimo numero di possessioni, come una fortissima muraglia, circonda il fior del paese per molte miglia. E però considerando i gran beneficij di queste tante acque, che derivano da i sudetti fiumi, & di quell'altre tratte dal Garzia, dal Molon, dallo Strone, & da più fonti che adacquano il piano, si può dire, che non pur sia felice per questi; ma ancora non sia punto ingrata alla cortese Natura, poi che con queste rare doti, ella esalta ancor l'Agricoltura assai più di ogni altra città di Lombardia, Prouincia che conorre di essere la meglio intendente con tutte le altre in questa così honorata professione.

Chi potrebbe poi narrare il tesoro grandissimo, che si troua ne' monti pieni di mine? dalle quali con grandissima industria si cauano una infinità di ferri, & accioli, & ancora qualche poco di argento, & oro: di maniera, che possiamo dire questa arte Metallica esser sorella dell'Agricoltura, atteso che ella si caua dalle viscere della terra. Questa, oltra che pasce le tante migliaia di genti sparse per detti monti, & valli, che paiono discese da Monti di Volcano, fornisce anco molte Città, & Prouincie di ogni sorte di

ferri dalauorare, & di armature bellissime, di archibugi, di moschetti, di pale, di arme d'asta, di pade, & pugnali, & finalmente di quanti ferramenti ser- uono alla militia, all' Agricoltura, alle fabriche, a i nauigli, & a qualunque altro uso humano.

Non è similmente bella dote quella de' monti, donde si caua tutto di in- finite pietre bianche al paro de' marmi? Lequali sono perfette per far' ogni sor- te di colossi, di statue, di colonne, di porte, & di fontane, & d'altri ornamen- ti bellissimi, come a pieno mostrano i tanti maestri, che continuamente lauorano per la Città, & per lo paese: Et oltra che ve ne sono dell'altre ma- ravigliose per le diuersissime macchie lucide si trouano ancor' in alcuni luo- ghi de' gli alabastri, de' porfidi, de' calcidoni, delle agatbe, & de' diaspri per- fettissimi.

Qual è poi quella Città meglio situata di Brescia? Laquale, si vede prima- mente esser posta, come Regina quasi nel mezzo del suo paese, & poi così accomodata, ch'è ancor quasi nel mezzo delle Città vicine. Perciò che verso Occidente presso a Bergamo trenta miglia, & verso l'Austro altrettanto a Cremona. Poi siccome verso Oriente è lontana da Verona quaranta, verso Sirocco il medesimo da Mantoua, così verso l'Aquilone da Trento si dilunga circa miglia settanta.

Parimente, qual è quella Città che siadi lei più forte? Laquale quan- que si aspiciata da i monti vicini, ha però in se il molto bello & celebrato col- le Chinea, sopra la quale aguisa di trionfante giace gloriosamente il suo fortissi- simo, & gran castello, ilquale non solamente l'adorna con la sua marauigliosa vedette; ma come geloso grandemente di lei, veglia giorno, e notte per di fen- derla da qualunque nemico la volesse offendere. Augna ch'ella è fortissima per li laghi, & alti terragli, per le grosse, & forti muraglie; per le ampie, & pro- fonde fosse, piene di acque sorgenti, & non meno è forte per li grossissimi co- rioni, & bastioni, & per le piate forme, & baloardi senza che fra i confini, è circondata da quattro fortezze inespugnabili: Gli orzi, Pontenico, Asola, & Ansa.

Similmente qual'altra città è così ben dotata di acque limpide? Ella è co- piofa di buoni & profondi pozzi, & accomodata di assaissime fonta- ne correnti che si trouano in molte case di cittadini, ne i conuenti de' reli- giosi, ne gli hospitali pù, & per le strade grande, & picciole, & anco per tutte le piazze, & mercati publici, Tesoro certamente rarissimo, poi che adorna tanto la città nel veder quei canoni di bronzo gittar sempre da alto lucidissime acque, lequali cadendo in bei vasti petrili, corrono per gli acquedutti sotterranei, per le vie, & per le case: Oltra ch'è accommo- data di mediocri fiumi, i quali non tanto seruono nel macinare grandissi- ma quantità di biade, & in altre cose assai, quanto che spargendosi per le

con-

contrade, la tengono ben purgata dalle immondizie.

Lasciando poi quello, che potrei dire intorno ai sacri Tempj, a i ben fabricati conuenti, a i accommodati Hospitali, & a i magnifici Palazzi, & specialmente a quello del commune, il quale è sì grande, sì ricco, sì marauiglioso, & che ne accomodato di spaziosa loggia, che si può dire non esserne un altro simile in tutta Europa, dico che la città di Brestia è nel numero delle più antiche d'Italia, & che si può gloriare in Dio di essere stata delle prime, che in queste parti riceuerono il santissimo frutto della Redention nostra, & che pochi fine città sono pari a lei, che habbiano i tanti corpi maritizzati per la Santissima fede, i trenta Vescouj canonizzati, & che siano così inoltrate alla cospicua pietà, & al sustentar con limosine i poveri, & particolarmente ne tempi della carestia.

Poi oltre di questo; gran fondamento fu della sua felicità, quando ritornandosi tiranneggiata grandemente da Filippo Duca di Milano, per leuarsi dal collo quel sì grauo sgoglio, volentariamente si donò a i nostri illustissimi Signori Venetiani, nell' Anno M. CCC. XXXI. Dimostrando maggiormente da poi il suo gran valore nell'acerbissimo assedio di due anni, che patì da quel Duca, fin ch'egli (come disperato di soggiogarla mai) abbandonò l'impresa. Benchè poi per sua grandissima disgratia, dal M. D. I. X. fino al X. I. V. fu tenuta per ischiava da gente Barbara: onde nel miserabilissimo anno del II. per lo eccessiuo desiderio di ritornare sotto la felice ombra del diuin Leone, fu crudelissimamente saccheggiata, & depopolata.

O veramente mille volte beata Patria; poi che il grande Iddio non solamente la liberò da quella dura seruitù, & la ritornò a viuer con tranquilla pace sotto sì potenti Signori (Signori dico di quella immortal Republica, che tutto il mondo honora) i quali sempre l'hanno trattata più tosto da buona figliuola, che da suddita: ma anco fin da principio la pose nella medesima professione, ch'egli disegnò al nostro primo Padre, e la fece patrona d'un paese tanto grande, & non da se fertile, acciò che maggiormente fosse veduta la vera intelligentia che hà nel trarre da gli alti monti, legne, & mine, da i duri colli beuande, & frutti, dalle deserte valli fieni, & grani, & dalle magre pianure diuerse rendite: Et non meno che fosse conosciuto il buon giudicio che hà nel leuare, & diuertire con tanta spesa da i profondi fiumi, acque correnti, imbrigliandole con palate di legnami grossi, con terraglie di muri fortissimi, & con altri marauigliosi sostegni: per condurle poi per sassosi colli scarpellati, per argini grandi bene arborati, & per diuersi canali lunghi, & altri? Cose per certo di grandissima ammiratione: per cioche fa vedere la gran possanza della sua arte, la quale sforza alcune acque correre nascosamente coperte di terra, alcune a passare per diuersi vasi sotto a più altre, & alcune ancora camminar in alto per acquedut-



LA DECIMA OTTAVA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

*Sopra le cose diletteuoli della Villa, & quanto
è meglio habitarui che nella Città.*



E S S E N D O S I partito Messer Cornelio Ducco dalla possessione di Quincianello per andare all'altra sua della di Piedemonte, & passando dal Borgo di Poncarale, trouò M. Gio. Battista Auogadro cō amici ch'erano venuti da vcellare a pernici co i sparauieri; & essendo smontati sulla porta sua per desinare insieme, fu anch'egli ritenuto da lui; onde hauendo māgiato nella cappella dell'horto vnito col giardino; leuandosi tutti da tauola (eccetto l'Auogadro, & il Ducco) andarono per lo giardino; il perche hauendo commodità Messer Cornelio di parlare separatamente da gli altri, incominciò dicendo.

Poscia che voi Messer Giouan Battista, con la vostra innata gentilezza, mi hauete interrotto il viaggio per honorarmi a questa tauola, & che i vostri compagni sono partiti da noi per andare a di porto, sotto al l'ombra del giardino; spinto dall'amore che vi porto, son sforzato dirui, che mi è stato caro l'hauer accettato la vostra cortesia; percioche nō solamente mi hauete dato occasione di veder questo sito, degno veramente d'ogni Prencipe, per esser accomodato di sontuoso casamento di vago giardino, di bell'horto, di ampio pergolato, & di grande peschiera: ma ancora per poterui narrare la marauiglia di molti della Città: i quali (conoscendoui per huomo di valore) vi biasimano che l'habiate abbandonata per habitare in questa picciola Villa.

GIO. BAT. Messer Cornelio mio, perche sempre vi ho conosciuto

Y 3 geloso

geloso dell'honor mio; nō posso mēcare, che non manifesti le cagioni che mi hanno sforzato ad habitar in questa Villa. Et tanto più potrò narraruele, quanto che gli amici cominciano a prossimarsi alla porta del giardino per andar a riposarsi secōdo la loro vsāza. Et però cominciādo dico, che se coloro, che tanto mi biasimano, sapessero le cose che mi han mosso a stantiare in questo luogo, son certissimo che non mi riprenderebbono, ma più tosto mi ponerebbono sopra la porta quelle parole, che meritamente furono scritte sopra quella del buon Catone Censorino, il quale abbandonò le sue grandezze di Roma per goderli il rimanente di sua vita quietamente nel suo picciolo podere, come fece. O ben fortunato Catone, poiche tu solo sai viuere al Mondo.

*Qual sia
stata la vi-
za di Mes-
ser Giouā
Battista,
& qual'è
la preside.*

*Essempla
di uera, a-
misitia, et
liberalità.*

Voi per più tempo hauete veduto quale sia stata la vita mia; Se tutto mi è occorso per le cattive compagnie. Laonde finalmente (con l'aiuto di Dio) riconoscendomi, deliberai di abbandonar del tutto cotal generatione, & ritirarmi quì con animo di viuere più costumata mēte che potessi in questo tempo che mi resta: Et tanto più ogn'hora me ne trouo lieto, quanto io conosco che si come quella vita mi era vn'inferno cōtinuo, così questa mi pare una vera sembianza del paradiso. Percioche qui sono cittadini accostumati, cortesi, pacifici da' quali sono amato io assai più di quel che merito, Di maniera che possiamo dire, ogni cosa che si hà, esser più tosto dell'amico, che di colui che li possiede.

Poi facciamo la vita insieme, hora nell'andar à caccia, & vcellare, & hora a ragionare, leggere, cantare, sonare, giuocare, & mangiare come stamane hauete veduto. Et se per caso nasce qualche rancore fra alcuno di noi, subito tutti gli altri fanno ogni buon officio per addolcir quegli animi, accioche restino amici come di prima.

COR. Veramente si come mi è piaciuto vdir per qual cagione voi hauete abbandonato la città, & ridottoui in questa bella Villa, non meno questo del mātener tra voi la santa pace, mi gradisce tanto, che mai lo potrei narrare. Che beata la Christianità se per ogni Città, Castello, & Villa si obseruasse questo modo diuino, & non il diabolico che oprano le lingue di Satana, non cessando d'accender fuoco fra questo, & quello per aumentar ogn'hora più le ire, & le controuersie; gloriandosi dappoi come se fossero fatte cose degne di memoria.

GIO. BAT. Ancora ci possiamo contentar de' nostri contadini, iquali non mancano d'amarci, & honorarci, con rispetto. Eguai a colui c'hauesse ardimento d'offenderci, o fare ne la terra qualche cosa sporca; percioche concordauolmente lo scaccieressimo fuori de' nostri confini per sempre.

COR. Parimente questo non è poco bel modo per mantenere questa
Villa

villa netta di malfattori: Che per certo sono pur'infelici quelle, doue i cittadini a gara fauoriscono cotali huomini; onde nō è poi marauiglia, se vi nascono tanti scandali, & specialmente molte fiato tra coloro, che non tanto fanno il fratello cō essi maligni contadini; ma anco per ogni scelerità (contra di qual si voglia in secreto, & in palese) li difendono s'acciata mēte. Che si come sono da biasimare coloro, che li trattano da schiaui, così sono da lodare quei cittadini, che hanno per cari i buoni, & i tristi se li tengono di lontano.

GIO. BAT. Sappiate poi che non manchiano di soccorrere loro nelle auersità, & farli creare i figliuoli nelle lettere, & costumi, secōdo la loro cōditione; souuenendoli nōdimeno con la borsa, o con la robba, quādo non possono così in tutto maritar le figliuole, accioche maggiormente habbiano buona vettura. Et queste sono nel numero delle vere elemosine, per nō esser'ingānati, come sēpre auuiene de' tati surfati, e gabbadei che tutti di van'attorno; dicēdo diuerse cose colorate di pietà; mescolate però cō mille superstitioni, accioche (cō queste vie diaboliche) essi scelerati possano più commodamēte trionfare nella loro dishonesta vita.

COR. O quanto sarebbon'auuenturati i poveri di questo paese, & d'altri pur'assai; se pur ogni luogo vi fossero gentil'huomini che facessero sì fatte opere di pietà; & non li tiranneggiassero nella robba, nella vita, et nell'honore, come più volte vien fatto da molti huomini indemoniati.

GIO. BAT. Che pensate poi di quanta satisfattione mi fiano le tanti doti di questo sito, non più lungo di vn miglio, & meno, & altro tātto largo: il quale (per luogo piabo) forse non ha par in tutta Lombardia: Primamente si vede, ch'egli è di aere assai buono, vicino alla città cinque miglia, abondante di frumenti, migli, legumi, vini, & fieni, ma di lini nō molto, iquali non sono men belli de gli altri. Oltra che d'arbori, non solo mēte tutti i campi sono benissimo piātati attorno, ma d'ogni lato anco tutte le vie, che da ogni hora che il Sol risplende vi si può andare per tutte le contrade sotto l'ombre.

Che dirò io poi delle tante acque limpidissime? Che certamente voi nō potete andar per cōtrada alcuna, o volgerui a qual parte uolete, che sempre non vediate diuerse fariole, fiumi, acquedutti, riuoli, & altre acque correnti. Lequali d'ogni tēpo mostrano (per modo di gara) di contender nel correre di continuo, come ben si possono mirare di vna in vna; percioche, qual corre a mezo di, quale a sera, quale a dimane, & qual di pari vā con veloce corso; Sēza che (fra molte di queste) l'una sotto l'altra, & l'altra sopra a quell'altra per canali con sì bel modo caminano, che paiono propriamente con arte fatte così, per far stupir coloro, che vagamente le rimirano.

*La pietà
che si deu
usare a' bo
ni contadi
ni, poveri,
e nō mai
a surfan
ti, e gabbadei.*

*Di quei
che tiranneg
giano i
poveri nel
le ville.
La bella do
ri del Bor
go di Pen
carale.*

COR. Confesso hauer veduto più paesi di Lōbardia che si adacqua: no: ne però mai ho trouato luogo pari a questo di acque correnti: cose in vero, che hanno nella diuersità, nella vaghezza, & nella vtilità del marauiglioso.

*Le quani-
tà de gli
armētiche
mangiano
i fieni.*

GIO. BAT. Poi si come queste acque sono l'ornamento di questa Vila, così sono ancora il nostro thesoro: conciosia che irrigano abondante tutte le possessioni. Lequali, oltra che sono fresche nella stagione presente, & nel verno mezanamente calde, nō meno sono ottime a gli armenti che all' hora mangiano i nostri fieni: atteso che (per raccogliere noi in gran copia) alle uolte vi sono trouate più dicinqueceto vacche, & innanzi, senza il buō numero di pecore. Et oltra che le dette acque ci sono di molta satisfattione p la bellezza, & per l'allegria che continuamente ci donano; ci sono anco di assai piacere, & vtilità nel pescare. Perche fra gli spassi che prestiamo a gli amici che ci vengono a trouare, questo è il più grāde: percioche quando uogliamo pescare, in poco d' hora asciugano hora questa sariola, & hora quel fiume, o fiumicello. Onde poi essi amici si compiacciono grandemente di quei marauigliosi effetti, che occorrono (quasi lempre) nel pescare. Poichenon è al mondo il maggior cōtento; che il veder venire da ogni lato, huomini, & donne, vecchi, & giouani grandi, & piccioli, & tutti scalzi, con guade, & con stambucchine, cō zappe, zaponi, badili, vange, pale, zucche, secchie, cōche, ceste, & altre gnaccare simili, per poter meglio pescare. Laonde: tantosto che veggono le acque diuertite altroue (entrādo allegramente tutte nel vaso) si pongono dietro a i pesci che guizzano, alle anguille che fuggono, alle lamprede che si infangano: alle rane che saltano, alle bozzie che si nascondono, & a i gambari che s'intombano.

*Effetimal-
to diletti-
uoli del
pescare.*

Poi non è huomo si malinconico che nō scoppiasse di ridere, vedendo gl' infiniti atti che fanno queste buone genti nel pescare: perche all' hora si vede chi chiude l'acqua, & chi asciuga il vaso: chi corre, chi salta; chi cade, chi leua, chi ride, & chi canta, chi piglia, & chi non sà tener la presa: & chi cō gridi, & morfe nō fann' altro che a questo, & quel lo dar baia. Senza che alle volte si è veduto (volendo tre, o quattro, o più affrettarli l'un; più dell' altro p pigliare uno, o più pesci) cadere sotto sopra mescolati nell'acqua, o fango. Onde, per eisere veduti talmente ingarbugliati, & leuarsi poi in piede del tutto bagnati, & infangati, sentiuasi da tutti gli altri vn rumor grāde di ridere, di gridare, di batter di mani, di badili, & di vanghe, & d'altre cose a' sai: che per verità io nō sò di qual ricetta si trouasse pari a questa per cacciare i tristi humori.

Chi non riderebbe fortemente ancora quando si mira questa buona gente hauer (qualche uolta) pigliato delle biscie per anguille, delle cagne

gne per la prede, & de' rōspi per rane? Tenendo poi in mano questi così abomineuoli animali, per correr dietro a questo, & quello che ne ha paura. Per le quali cose non meno allhora si è veduto gran rumore per lo fuggir di molti, per lo pianger de' fanciulli, per lo gridar di giouanette, & per lo contrastar di donne, dico non solamente nel minacciarli con parole assai, ma con bastoni, con zappe, con pietre, & con altre cose adosso a quelli, per difendere le stesse, & gli altri traugiati. Hora che voi M. Cornelio mi hauete ascoltato, così attentamente, dite mi vi priego, che vi pare di queste nostre rusticane commodità, & di questi così piaceuoli spassi?

COR. Non tãto gli apprezzo pur'assai, per esser cose degne di ricreare ogni gentil'huomo. ogni Signore, ogni Principe, & ogni spirito gẽtile, ma ne sento gran consolatione ancora, per hauerle voi narrate con tanta bella gratia, che mi è parso vedere, come se vi fosse stato presẽte.

GRO. BART. Vorrei che foste stato quì la vigilia di S. Giouanni, quando passarono innãzi terza cō tre carrette le Illustri Signore, la Sig. Isabella Martinẽga, la Signora nostra Cauriola, & la Sig. Barbara Callina. Lequali accompagnate da piu gentil'huomini andauano a desinare a Dello col Magnifico Cavalier Carlo Aueroldo, vero amator dell'Agri coltura, come testificano i suoi rarissimi giardini. Onde vedendo elle che, noi patroni haueuamo asciutto il vaso della Garzietta, & che vi pescauano grã numero d'huomini, & di donne: si fermarono appresso la porta de' Nobili Nascini, a pregliere però delle nostre gẽtil donne: doue ponendosi a mirare benissimo quei diuersi atti risibili, che faceuano quelle semplicissime genti nel pescare: rideuano di tal sorte, che pareuano hauesse a scoppiare. Et vedendo le nostre madonne questo sì bello trattenimento, si posero (con tal prestezza) a cuocere quiui su la ripa nel le padelle diuersi pesci, che erano veduti da quelle Signore cō tanta satisfattione, che non si potrebbe esplicare. Et fritti che gli hebbero, non solamẽte li presentarono ad esse con altri viui concì in bei canestri; ma ancora vna quantità di bei gābari donarono loro, dicendo. Dapoi che a vostre Signorie non è piaciuto di mangiar con noi di questa pescaggione, le preghiamo sì, degnino d'accettare almeno questo presente, nō hauendo riguardo alla sua bassezza, ma al cuore di ciascuna di noi, che così amoreuolmente glielo porge: Et elle rendendo infiniti ringratiamẽti, come se hauessero riceuuto ogni gran dono: discero anco. Veramente che tutti voi siete degni d'essere inuidiati da ogn'vno, godendovisi felicemente, come fate, in questa sì rara Villa, che'l Sign. Iddio vi conferui in questo stato fin'al fine. Et dette queste così amoreuoli parole, i loro carrettieri spinsero i caualli al lor viaggio.

COR.

COR. Si come quelle gentilissime Signore furono auuenturate nel ritrouarui in simili trastulli, non men ventura fu la vostra, hauendo sì bella occasione di accarezzarle, & d'honorarle con tali cortesie.

GIO. BAT. Ritornando pur'à gli effetti del pescare, dico che oltra ai detti spassi, prendiamo anco quella quantità di pesci: & gamberi che noi vogliamo: de quali (quasi sempre) ne mandiamo à gli amici non poca somma, & quello che serbiamo, lo mangiamo così fresco fresco: Et questa è la uera via del mangiare ogni buon pesce.

*Che nō vi
è compara-
zione del
pesce fre-
sco all'al-
tro.*

COR. Non è dubbio alcuno, che non vi è comparatione in bontà dal pesce morto à quello che si cuoce uiuo.

GIO. BAT. Seguendo similmente le commodità, che habbiamo qui; dico che pigliamo etiãdio molta satisfattione de i buoni lattecini, che quasi tutto l'anno habbiamo in copia. Et oltra che siamo patroni de' buoni formaggi, e butiri freschi più volte (per frugalità) māgiamo delle ricotte, fioriti, giuncate, capi di latte, lattemeli, & altre somiglianti cose; hora pure come vengono fatte, & hora diuersa mēte artificiate, per farle più delicate. Senza che habbiamo non solo buona commodità di vitelli, di castrati, di pollami, di colōbi, di anitre, di oche, di pauoni, di galline indiane, di carne salate, & di perfetti formaggi, ma ancora di buoni frutti, di cedri, di limoni, di aranci, di asparagi, & di artichocchi.

*Che i gior-
ni sono più
lunghi in
villa, che
nella città*

Che diremo poi della satisfattione che noi habbiamo da i giorni che si mostrano più chiari, più sereni, & più lunghi che nō fanno a coloro, che habitano nella Città? Percioche quando qui si scopre il Sole, iui à pena comincia à comparire il chiaro: Similmente quando è nascosto nell'Occaso, si come nella città entrano subito le tenebre, qui senza lucerna poco men di vn' hora si vede bene.

Parimente chi potrebbe mai esprimere la gran contentezza che pigliano coloro, i quali nō pur gradiscono lo star' in Villa, ma amano etiãdio maggiormente la pretiosa lucidezza del giorno, che la oscurità della notte? Onde vdendo i vegghianti galli auati il giorno, cominciando ad allegrarfi (per heuer in odio le piume) subito si leuano fuori: ponendosi più volte nel gran caldo à mirare, & contemplare l'allegro nascimento della bellissima Aurora: mirando similmente la sua diuina chiarezza, che à poco a poco vā crescendo, finche il Sole (mandādo primamente innāzi di se quei primi à guisa di stricchie, ò fauille d'ardente fuoco) co i suoi splendidissimi raggi, serisce prima le superbe cime de' mōti altissimi, & poi uscendo pian piano suor del mare, si fan cōpiutamente vedere splendentissimo. Scala certamente perfetta à tutti i belli spiriti, per salire, & penetrare ne i diuini chiostri del cielo, per contemplare poi quelle altissime cagioni che malamente si possono spiegare con lin-

*Che contē-
so è vedere
gli effetti
diuini del
l'Aurora,
& del Sole*

gua

gua humana; Rendendo infinite gratie al sommo Fattore dell'universo; ilquale (tra gli innumerabili benefici che ci ha donati per sola sua bontà) ci ha proueduto d'una tanto chiara luce, per aiuto di tutti i bisogni nostri necessarii.

Che è poi quando egli si calca nell'occidental mare? Poiche quasi solamente quelli che stanno in Villa, possono veder, & cōsiderar i diuersi effetti, che fa col suo incomprendibile splendore sopra la terra, sopra le acque, sopra i monti, & sopra i nuuoli; facendoli parere molte fiate di diuersissimi colori, & alle volte tanto rossi; che pare propriamente che ardano insieme con tutto il Cielo. Lequal cose pochissimi, o niuno della Città possono vedere, ne cōsiderare (eccetto coloro, che fan la guardia al Castello, o alle mura della Città) sì per esser impediti dalle loro case alte, & sì anco per non esser tal proprietà de' cittadini, come di quei che stanzano in Villa; Et questo auuiene massimamente, perche vna gran parte stanno nelle piume in fin che'l Sole è alto; & altri per esser la maggior parte lanaiuoli, tessori, ferrari, & d'altre arti; benché leuino per tēpo, non possono però a quell'hore vederle; conciosia che stan rinchiusi ne' lor occupati alberghi. Il perche si vede quanta differentia è tra essi, & i lauoratori della Villa, iquali ordinariamente lauorano allo splendor del Sole, & quei delle Città nelle oscure botteghe, & tenebrose case. Et però non è marauiglia se gli habitanti della Villa sono sempre sani, robusti, & di vigorose ciere, & (per contrario) quei della Città sono squali, & macilenti, & di poca lena, & di più breue vita.

COR. Si come mi sono piacciuti questi diletteuoli discorsi, così non posso tacere quāto sia la bella vista (come voi sapete) del casamēto mio della Villa di Piedemonte, donde (per esser sopra di quell'eminente colle) si può benissimo vedere simili tesori dell'aurora, come più volte mi è occorso rinfrescar mi nel gran caldo, & insieme insieme pigliarmi gran diletto nel cōsiderar minutamente la varietà de' colori, che nella medesima hora mi mostraua di mano in mano nell'Oriente il Cielo; risplendendo poi a guisa di chiarissimo christallo sopra i nostri monti, i quali pareuano dipinti di finissimo azzurro, mescolato di lucentissimi raggi solari. Che per verità io non vi potria esplicare la centesima parte dell'allegrezza, che sentiuua lo spirito mio.

G I O. B A T. Non è dubbio: ch'egli è da lodar il vostro colle, tutta uia mi pare più bell'assai quel di Ciliuerghè, ilquale nō solamente è accomodato in cima di casamenti, ma ancora è adornato di giardini, di prati di vigne, & d'altre belle cose.

*Le lodide'l
more di Ci-
liuerghè,
& de suoi
patroni.*

Chi non dourebbe sommamente desiderare di goder quella sì bella prospettiva lōtana da' mōti Aquilonari, & che dalle altre parti signoreg-
gia.

gia per moltimiglia la pianura Bresciana, & altri paesi (Sito veramente comodo per veder, & considerar gli effetti dell' Aurora, & del Sole; la bellezza del Cielo, l'ordine delle Stelle, la mutatione della Luna, la serenità dell'aere, l'altezza de' monti, la vaghezza de' colli, l'amenità delle valli, & la spatiofità delle piaggie, & delle campagne.

COR. O ben auenturato monte, poiche non tanto già più centinara d'anni sei stato posseduto dalla nobile famiglia Apiana, ma hora più che mai dall'eccellente Giureconsulto, e oratore Messer Lanteriù, & da' gentilissimi fratelli sei amato, abbellito, & ben coltiuato.

Altra libertà è quella della villa nel- l'uscire, & d'entrare che della Città.

Alcune seruitù del la Città, & la libertà della villa.

GIO. BAT. Non è ancora gran libertà, & commodità lo stare in Villa, che quando vogliamo andar in qualche luogo, montando a cavallo per tēpo, haueremo fatto (alle volte) le quindici, & vinti miglia innanzi che niuno possa vscir di Brescia? Oltra che possiamo tardar di sera quanto ci piace, che questo non ci vengono serrate le porte, come di continuo vien fatto alla nostra città, passate che sian più di vintidue hore.

Quall'altra libertà, & cōmodità può esser pari alla nostra? cōciosia che nella città ci conuien'andar ben vestiti con seruitori, & pieni di mille rispetti; sberrettando questo, & quello assai volte contra il uoler nostro; non parlo però mai di quelli, che sono meriteuoli d'ogni honore: ma dico, che io cauo la berretta mal uolōtieria quegli altri, che sono vti di valore, & gōfi talmēte di superbia, che si tēgono offesi da ciascuno che non gli honora al modo loro: Onde qui ci è lecito andare, & stare senza seruitori, senza cappa, & senza saio: vestēdoci come più, & meno ci gradisce. Poi come iui siamo spesse volte biasmati da molti per non andare, & viuer secondo le voglie loro, qui (non essendo inuidiosi, o menabeffe) non ci è, che del prōceder nostro ci dia noia, ò censori. Et questi priuilegi sono non meno grati alle nostre dōne, che a noi, percioche gli è assai più contento di stare qui in vita positiua, col goderli gratiosamente con noi in questa sì preciosa libertà, che di stare da matrone legate con tanti rispetti nella città.

Le cattine usanze del le vane dōne.

COR. Certamente che douete hauer loro non poco d'obbligo di questa così lodeuole conformità. Percioche conosco molte che hanno tātto fumo nel suo camino che non patirebbono mai di star fuori della città, Et questo auuiene, pche vogliono d'ogni hora poter'andare doue piace loro, & con più modi ben vestite, imbelletate, profumate, & gonfie di mille vanità, accioche maggiormente sian rimirate, & vagheggiate da questo, & quello che le vede. Non pensando mai in altro, che discorrere quà, & là secondo i loro capricci, presentandosi sempre doue si balla, si fanno comedie, tragedie, giostre, bagordi, & torniamenti, ò la maggior parte del giorno starli in porta, & alle finestre a guisa di donna

donne pazze, & senza punto di vergogna; lequali sono poi, & saranno sempre scandalo à tutta la Città, Vianza non antica già: ma introdotta dapoi che i barbari hanno così corrotto co i mali costumi, non pur questa Patria (che soleua essere esempio à tutto il mondo di honesta) ma ogni altra ancora di tutta Italia.

GIO. BAT. Voleise pure Iddio che così non fosse (parlando però solamente di quelle che son tali, & nō mai di tante altre che sempre furono specchio di buona vita) ma peggio è, che ogni hora più cora morbo vā crescendo; merce de' ciechi mariti, & sciocchi padri, che sono cagione di questa sì vituperosa vianza, Nè vi sarebbe maggior rimedio, per estermiare questa pestifera semenza, che l'eseguir quella giusta sentenza fatta pur solamente contra a tutte le male donne.

Si come alla cattiuu figliuola si debbe dare per dote la morte, per ve stimenti i vermi, & per casa la sepoltura; così alla infame maritata, si debbono cauare gli occhi, tagliare la lingua, e troncarse le mani; ò più tosto (per leuarla dal mondo) abbrusciarla viua.

COR. Desidero che cessiamo questo ragionamento, poi che non ui si pu ò prouedere, & che uoi seguitate il parlare delle cōtētezze, che qui godete sì felicemente.

GIO. BAT. Ancora dico, che in questa Villa non si ode chi dica male d'altrui, come vien fatto alle volte sotto la loggia della città, ò nelle botteghe degli artigiani, & altri luoghi; Sparlando non tanto delle persone infami, ma di qual si voglia huomo, e donna da bene: non hauēdo rispetto a tor la fama alle honeste maritate, alle pudiche vedoue, alle dōzelle ben create, & sin' alle spose di Christo claustrate. Ragionādo etiā d'io di più cose odiose da sentire, & massimamente del valere, ò infondacar hiade, di amassar danari, di fare stocchi, & barocchi, & d'altri contratti illeciti.

Poi qui non sono ambiciosi, inuidiosi, orgogliosi, insidiosi, nè che siano disleali, iracondi, vendicatiui, assassini, & beccarid'huomini, & men vi sono falsi testimoni, per sidi notari, bugiardi procuratori, infedeli auuocati, ingiusti giudici, nè ingarbugliosi causidici.

Qui parimente non si sentono spazzacamini, & zavattini che gridino, facchini, & brētatori, che vrtino, ruffiane & meretrici che inuolchinno, malefici & incantatori che fascinino, ariole & fitonelle che indouinino, mariuoli & tagliaborse che truffino, & manco hippocriti, & gabbadei che abbarrino.

Qui finalmente non si veggono a strascinar' in prigione debitori, in carcerar p forza malfattori, mādār' in galea truffatori, cauare gli occhi a' stonzatori, tagliar le lingue a bestemmiatori, bollar le faccie a' mariuoli,

*Restitia
contra le
male don
ne.*

*La cattiuu
opereda al
cuni del
la città.*

*Alcune
rese aboi
minuoli
della Cir
rà.*

rimoli, troncar le mani a falsi testimoni, mozzar le teste a' micidiali, im-
piecar p la gola i ladroni, fare in quattro quarti i traditori, e tanagliar,
& scannar gli assassini. Spettacoli veramente di nō poca compassione,
di assai tristezza, & di molta abominatione, & di grādissimo horrore,
& massimamente quando (alle volte) si mira la piazza fornita a guisa
d'vna beccaria di carne humana.

CON. - Vi prego certamente cha lasciate queste cose si spiacevoli da
sentire, & che ragionate di quelle che vi fan viuer qui allegramente.

*Le ragioni
per le quali
si dice che
è habita-
re in Villa*

GIO. BAT. Chi non douerebbe adunque habitar in Villa, poiche nō
tanto vi si troua la buona pace, la vera libertà, la sicura tranquillità, &
ogni soaue riposo; ma vi si gode anco l'aprico aere, le verdi fronde de
gli arbori, i frutti loro pelegrini, la chiarezza delle acque, l'amenità del
le valli, la prospettua de' monti, l'allegria de' colli, la vaghezza de' bo-
schii, la spatiofità delle campagne, la fertilità delle possessioni, la vtilità
delle viti, & la bellezza de' giardini?

Similmente, chi non douerebbe habitar in Villa, vedendouila dilige-
nta degli Agricoltori, la obedientia de' lor' armenti in ben' arar & semi-
nar i campi, il bel crescer & raccogliet' i loro frutti, l'vdir le cāzoni del
le villanelle, l'incerate canne de' pastori, le siluestre sampogne de vacca-
ri, & il dolceissimo cantar de' diuersi uccelli?

*Dei passi
che si godo-
no in com-
pagnia.*

COR. Questi certamente sono i parlari che mi gradiscono, & che mi
fanno maggiormente conoscer le delizie della Villa.

GIO. BAT. Hora che ui sono piaciuti qsti discorsi, uoglio ragionar-
ui ancora della medesima libertà che godiamo qui con alcuni ordini
che (quasi ogni giorno) offeruiamo; cominciando primamēte a presen-
tarci alla Santa Messa, & com'è finita (salutatoci l'un l'altro) e inuiamo
a caminar il più delle volte, verso la nostra bella strada maestra, la qua-
le nō solamēte è lūga, & dritta di tate miglia, ma ancor'è molto larga,
& accōpagnata dalla bell' hostaria; che fu fatta essēte da' nostri Illustris-
simi Signori nel 1484. per hauer lui sigillata la pace col Duca di Cala-
bria: oltra ch'è dotata da ogni lato di gran quantità di arbori, & chiare
acque. Et mētre che pasciamo l'occhio nel mirar d'ogni parte tali cose,
& la bellezza di quell' ampio Nauiglio, veggiam tuttauia andare, & ve-
nire diuerse genti dalle Ville, da Brescia, o da Cremona; con le quali
spesse volte pigliamo gran piacere nel farle ragionar delle facēde che
intēdono di fare, o che hāno fatto. Vedēdo anco più siate passare de' gli
amici, de quali quasi sempre intendiamo qualche nouella, facēdoui poi
ogni cortese inuito per condurli a mangiare allegramente con noi.

*Le belle de-
sti di Pon-
carale.*

Similmente dall' hora istessa, qualche volta andiamo a godere la Vil-
la di Poncarale, la quale (come sapete) è dotata di a meno colle, di va-
ghe

ghe prospettive, di folti boschi, di copiosi uignali, di bei giardini, di fortunate stanze, di limpide acque, di cittadini ben creati, co' quali spesso uolte, hor qua, hor là ci godiamo amoreuolmente insieme. Onde, per esser madre della uostra, non posso mancar che non l'ami, & commendi grandemente quel sito posto dalla Natura, quasi nel cētro del paese, il quale per esser coperto di belle fabbriche, à guisa d'un alta torre, mira, & signoreggia tutto il bellissimo piano. Et però non è marauiglia se quei gentil'huomini lo godono sì lietamente quasi tutto l'anno come fanno.

Che dirò io poi della grandissima satisfattione che continuamente prendiamo nel ricreargli spiriti nostri con questo soauissimo aere? Il quale, oltra la mirabil allegria che ci presta sempre, ci rasserena la mente, ci purga l'intelletto, ci tranquillà l'animo, & ci corrobora il corpo.

Appreso chi potrebbe mai pensare il gran contento che pigliamo tutto di nel pascer gli occhi, mentre che miriamo, & consideriamo le prospettive de' monti altissimi, l'amenità de' colli, la diuersità de' gli arbori, la perdezza de' prati, la bellezza de' giardini, & la uaghezza delle acque con tante altre cose? Le quali la nostra Città, con tutta la sua magnificētia non può vedere, & manco gustare così compiutamente, come noi facciamo. Oltra che essa resta priua del cantare de' gli uccelli, che noi vediamo giorno, & notte. Et se pur ui è chi desidera udir cātare uccello alcuno, li conuen tenerlo in gabbia, & darli da beccare, & bere.

Onde, sì come noi fruimo il cantar de' nostri, con libertà loro, così quei prigionieri sempre cantano sforzatamente; temendo di morir di fame, se non cantassero. Per tanto, non è marauiglia se i cātari de' nostri è più allegro, più sonoro, & più soauo (stando che cantando i lor'amori con mirabil festa) che quello di quei meschini, iquali co' i lor tristi, & aspri acenti, non par che cantino, ma a marauia pianghino la loro dura sorte, conoscendo che non possono cantar nelle selue, o sopra gli arbori tra molte herbe bellissime, o a canto alle chiare, fresche & dolci acque, come faceuano. Per il che, possiamo dire che sì come noi habitatori della Villa ci assomigliamo a i nostri nella libertà, & vita lieta: così quelli della Città s'assomigliano a i suoi, per cōto della prigionia, & malinconia.

Et di qui si vede ch'essi sono assai men prudenti de' detti ucellini: per che potendo, non vogliono uscire della Città; come quei meschini si spacciarebbono volentieri se potessero, per fruir la pretiosissima libertà, la quale fu tanto apprezzata da infiniti famosi antichi.

Chi mosse mai quegli impulerabili Romani a lasciar le grādezze, & andar' a viuere, & morir nelle loro Ville? se nò che conosceuano chiara mente, che iui si troua il tesoro della libertà accōpagnato da tutte quelle delizie, che goder si possono da ogni sano huomo in questo mondo.

Parimente

*L'allegria
della Villa
che
la città
ne resta
priua.*

*Chi gli uce
colla della
città cātare
ne per timore,
&
quelli della
Villa
per amore.*

*Comodo
e lieto
il
Villano
che se
ha
libertà
che se
ha
libertà
che se
ha
libertà.*

Parimente ci ha indutto già tanti centinara d'anni tutti i personaggi di Francia, di Fiandra, di Boemia, di Polonia, di Vngaria. & d'altre Provincie, a starcene alle lor accomodate Ville, nè mai d'alcun tempo ha bitar nelle città: se non ch'eglino ancora conoscono benissimo che'l viuer in Villa è il maggior riposo, & la maggior contentezza, che trouar si possa in qual si voglia città.

Medesimamente chi spinge i Signori di Roccafranca, di Barco, di Villachiarra, di Virola, di Pralboino, e i Magnifici Cauallieri, cō tanti altri nobili a viuer di continuo alle loro Ville: se non che per esperienza veggono che iui godono altra maniera di libertà, altra sorte di piaceri, & altra qualità di delitie, che non sono quelle che trouar si possono nella nostra città. Laquale, per esser piena di litigi, & di trauagli, nō è più quella ch'era nel felice tempo de' nostri auoli, & bisauoli: i quali con la loro disciplina, erano cagione, che ciascuno stimaua nō esser' altro maggior tesoro, che la pace, la carità, & la fede. Che ueramente se quei uenerandi vecchi risuscitassero adesso con potestà di punir quella parte che lacera i tanti che vorrebbero pacificamente viuer nella quiete, io son certissimo che ui darebbono quel castigo che le nescide lor opere meritassero.

GOR. Quantunque ogn' hora più mi piaccia il vostro lodar le cose, che si godono sì felicemente in Villa, nondimeno (perdonatemi se vi pungessi) mi pare che trapassiate i segni nel dir male della nostra città, poiche ella fu sempre di honore, & di religione in grandissima riputazione a tutto il mondo.

GIO. BAT. Se io dicessi ciò che ho detto con quell'animo che alcuni dicono (che non mi par di nominare) confesso che lo farei da ingraticissimo cittadino: percioche, senza comparatione, vi sono assai più le persone da bene che non son' i tristi; ma ho detto solamete queste cose, accio che si conosca meglio, che tanto più si debbe habitar nelle Ville (& specialmente nelle picciole) quanto che sono nette d'huomini maligni, che generalmente non sono le città.

COR. Sicome accetto la vostra intentione per buona, così uì prego che mi diciate, come dispensate il tempo di mese in mese.

GIO. BAT. Primamente per l'ordinario mi leuo nel far del giorno, & nel tempo presente io mi trouo a quell' hora co' compagni, doue cō gli sparauieri ci procacciamo d'andare, quā, & là; trauersādo piaggie, coste, uignali, acque, cespugli, prati, meliche, stoppie, & altri luoghi: hora in cōpagnia, & hora separati, per pigliare più permiconi che possiamo. Et a questo modo andiamo stozzādo infn ch'è passato terza. Et giūti a casa, assai volte māgiamo insieme, come stamane hauete ueduto; ragionando mētre si mangia, non solamente di quāto s'è trouato, & preso,

& de

*Che la città
non è di
la che sole
ua essere.*

*A chi mo
do M. Gio
Bat. disse
fo il rōpo*

& de gli accidèti eòtrario fauoreuoli che sono occorfi; ma ancora d'al-
tre cose piaceuoli, fin che giunge l'hora di ripofarfi, o di diportarfi secò
do che a tutti piace. Et dapoì q̃sto ordinariamēte ci trouiamo ancor in
fieme, occupandoci chi a leggere, chi giocar'a carte, chi a tauoliere, chi
a scachi, & si pone a cantare, o sonare, come vedrete poco dopò che sa-
rà fonata nona; Traffullandoci in queste cose con modestia fino al tar-
di; fuggendo quanto si può il gran caldo, come richiede la stagion pre-
sente. Et come habbiamo cenato, quasi sempre andiamo di brigata pià
piano per la terra, hora a casa di q̃sto amico, & hora a casa di q̃ll' altro, p
veder delle vaghezze de' lor giardini, degli horti, delle peschiere, o de'
fonti accòpagnati d'alcuni bei ricetti. Ne' quali ragionamo al fresco, cò
dolce trattenimēto: come spero anco q̃sta sera di farui veder simili cose
& cò uostza satisfattione: & son certo che voi giudicarete non esser m̃a
co la ciuità col cādore della politia, le buona creāza in q̃sta picciola Vil-
la, quāto si sia nella nostra città, o in altro luogo. Che direste poi, quādo
alle uolte, ci è occorso trouar le nostre gentildonne nella medesi ma ho-
ra, prēder diuersi piaceri al modo loro, andādo p la villa a veder delle
dette vaghezze, cò ragionar' ancora a cāto di qualche peschiera, o chia-
ro fōte? Et noi salutato le cò le debite accogliētie, entrar'a parlar cò lor
di cose allegre, accòpagnate hora d'alcuni bei quefiti, & hora da piace-
uoli moti, o da honeste beffe: Sēza che ponēdosi qualche vn di noi a so-
nar di lauto, o di viuola, ò d'altro stromento simile, veder leuar le mo-
glie, & prēder il marito p mano, il padre la figliuola, il figliuolo la ma-
dre, la nuora il fuocero, il fratello la sorella, il zio la nipote, il compare
la comare, & così gli altri di mano in mano, danzando tutti lietamēte
con ogni honestà, & purità. Che Iddio volesse, che'l general ballare di
hoggidì fusse di tal maniera; perciocche non vi nascerebbono i tanti
enormi peccati, & scandali grādissimi, che tutto il giorno nascono per
tutta la Christianità. Poi finito questo giocondissimo spasso, le accom-
pagniamo con dolci ragionamenti di una in una alle stanze loro.

*Del fin
to ballare*

COR. Tanto è la uostza bella gratia, che nel recitarmi questi stupen-
di spassi, che mi sento uscir fuor di me, dubitando più tosto sognarmi
queste cose, ch'udirle dalla uostza uoce come odo, & credo per uere.

GIO. BAT. Certamēte quāto fin'hora ui ho narrato, e sò p narrarui:
tutto è; & sarà la semplice uerità. Confesso che alle uolte odo uolētieri,
qualche honesta beffa, ma però nō ne saprei pensare, nō che affermare.

COR. Io non poco mi marauigliai (poiche dite delle beffe) che a ta-
uola non rideste, quando Meser Giulio Emiglio disse hauer passato in
quattro salti il Nauiglio per aiutar dal cane il suo sparauiere, senza ba-
gnar punto i suoi bianchi stiaualetti.

Di maniera, che vedendo egli la cosa andare in lungo, e che'l tanto giurare, era riputato vano, finalmente come stáco disse. Sappiate Signori, che quantunque io habbia detto il uero, nondimeno per esser cosa difficilissima da credere, ancora io ritorno a giurare, che non ne credo niente. Et noi vđendo questo, pure all'hora entrařsimo a ridere, dico talmente, che'l petto, & le mascelle non solo ci doleuano fieramente, ma etian dio ci si farebbono potuti trarre ad uno ad vno tutti i denti. Finalmēte quando piacque a Dio, ritornassimo a tauola: onde per spatio di due hore, mai non si fece altro che ridere, & non sola mente per le cose dette. ma ancor per altre stupende nouelle, ch'egli con gran vehementia tutta uia raccontaua, impastate però sempre al modo solito. Basta che se non fosse stato, che tutt'hora giungeua gente di fuorauiua per ballare, non sò quando ui si fosse posto fine.

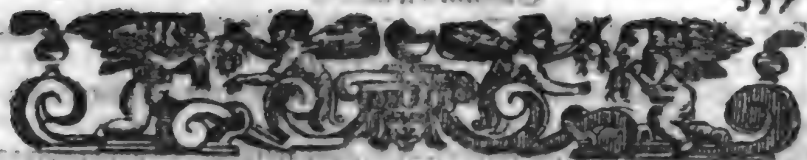
COR. Ditemi ui prego, che mente è quella di questo singolar ceruello, quando racconta queste menzogne? le dice forse sola mente per far rider coloro che le sentono, o pur pensa egli di farle credere, o le narra credendosi ch'elle siano vere?

GIO. BAT. Più uolte è stato proposto tra noi questo medesimo dubbio: onde sempre è stato risposto per coloro, che hanno hauuto lungamente sua pratica, per non rider mai (mentre le racconta) che egli le narri per cose certe.

COR. Questo è bene humore, non pur sopra gli altri humori mirabilissimo, ma molto medicabile per tanti humoristi pari miei.

GIO. BAT. Sappiate poi, ch'egli stupendo nel gloriarsi di medicare huomini, donne, fanciulli, caualli, buoi vacche, pecore, cani, sparauieri, astori, e falconi, e saper scacciare spiriti, malefici, faturie: & per contrario fare strigarie, & malie per il troppiare, & far morire ogni sorte di persone, & di animali. Ma tutto è niente, se non quādo disputa co'dotti di Astrologia, Chiromātia, Geometria, Cosmographia, Arithmetica, & finalmēte di sciētia Logicale, Fisicale, Canoniale, Theologale, e di quante altre furono mai. Et com'ei vede, che sono conosciute per colorate, pellate, & sofistiche, & che non può mantenerle al martello (come si dice) subito mette mano a certi suoi chiribizzi sillogistici, & empiastrati con vna scienza cabalistica molto eccelsa: esprimendola con tanta vehementia di parole, e di acuti stridi, che non sola mente confōde qual si voglia dottissimo, ma sforza ancora quanti audienti ui si trouano a crepare di ridere.

COR. Voi maggiormente m'accendete il desiderio di conoscer questo miracoloso intelletto: che se mi farete degno d'vdirlo, hò per fermo, che mi giouerà assai più, che non fecero l'anno passato i tanto lo-



LA DECIMA NONA
GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,
DI M. AGOSTINO GALLO.

*Sopra diuersi passi dell'uccellare, della
caccia, & d'altre cose.*



A V E N D O il seguente giorno destinato M. Gio. Battista Auogadro con M. Cornelio Ducco sotto la loggia a canto la porta del giardino, & volendo ragionare ancora de' piaceri della Villa i partiti che furono i seruitori, gli parse d'incominciare.

Hora che così soli habbiamo finito di mangiare, mi sarà caro che voi M. Cornelio mi diciate ciò, che vi è parso di quanto hauete veduto dopo i ragionamenti di hieri: perche intendo di parlarui poi delle cose, che di tempo in tempo faccio in questa Villa.

COR. Non posso se non lodare la musica, la modestia, & ragionamenti, che sentiti hieri da i vostri compagni, & non meno le belle stanze, giardini, & peschiere, che mi faceste veder per la terra.

Lodo poi, l'amena strada del molino, che stamane godeffimo, con la bellezza ch'ella porge, per esser dritta, lunga, e da ogni lato vago d'ombre, accompagnata da quel soauo mormorio, che cōtinuamente fa l'acqua della Mora nel far correrre velocemente sei rote, che seruono al Molino alla rasica, & alla macinatora. Oltra che lodo parimēte ancora tutto questo territorio, per esser dotato di tante buone cose. Onde meriteuolmente è degno, che egli sia chiamato il bel Borgo di Poncarale.

*Lode' del
suo del
Borgo.*

GIO. BAT. Hauendoui da dir più cose, è bene che ci leuiamo di qui, & che andiamo colà sotto a quell'alta quercia, doue goderemo la grotta cella de' bei lauri, & gelsomini adornata. Che dite poi così andando, di questo pergolato, vi pare ch'egli sia posto, & fabricato con ragione?

COR. Vi giuro, che io non so doue ne sia vn'altro simile di lunghezza, di larghezza, di altezza, & di bellezza.

GIO. BAT. Similmente che vi pare di questo horticello, che accompagna tutto a mezzo di, con sì bella prospettiva?

COR. Chi non dourebbe mirar benissimo l'artificio che hauete vsato nell'accommodar le tante belle casse di cedri, di limoni, & di aranci, & non meno i bei vasi pieni di mortella, di maggiorana, di basilico, di garofani, di uiole, & altre gentilissime herbe odorifere, che non pur alcuna cosa impedisce l'altra, ma ne anco i viali ben falegati?

*Le stuan
de cose di
un mara-
uigliosa
pesce.*

GIO. BAT. Poisia che così ragionando siam peruenuti in capo, senza ch'entriamo nella sala di questa colombara, fermiamoci vn poco in mezzo di questa porticella, poiche l'occhio nostro trapassa questo pergolato, la loggia di cortile, & si vede quati passano dirimpetto alla porta per la via.

COR. Certamente che questa è vna mirabil prospettiva.

GIO. BAT. Dapoi che habbiamo gustato, & considerato quanto è bella, & lunga questa vedutta, uoltiamoci in su andado dietro a questa peschiera così passo passo ragionando, & considerando di mano in mano la bellezza di questi arbori fruttiferi piantati con misura, & la marauigliosa vaghezza di questo prato ripieno di tanta diuersità di bellissimi fiori, mirando etiandio la moltitudine de' pesci che ripolano con sì bell'ordine, sotto l'ombra di quella ben fronduta siepe.

COR. Pare che questi pesci si siano posti così per guardarci, come se aspettassero qualche cosa da noi.

GIO. BAT. Voi non v'ingannate punto di questo che dite. Che se fusse qui il nostro delfino, vedreste li stupendi atti ch'egli farebbe, & non per altro, che per hauer del pane.

COR. Dunque voi hauete in questa peschiera un delfino? Quasi che non lo posso credere.

GIO. BAT. La verità è, che vi habbiamo vn carpenotto grosso forse di cinquanta libbre, ilquale chiamiamo per delfino, & egli così intende, & viene: percioche, si come per natura ogni delfino si compiace molto di star'appresso a gli huomini, così qsto matto pesce si gode di star doue ode, o uede della gente; & massima mète fa questo, quado uerso la sera corre quà, & là prendendo il fresco per modo di giuditio: Perche, mentre dura l'eccessiuo caldo non compare, ma dimora la giù (come credo) in certe cauerne, quasi in capo della peschiera. Et veramente io pagarei vna bella cosa, che voi fusse stato qui hoggi otto giorni, quando doppo cena ci vennero le gentildonne di Poncarale, accompagnate da quegli honorati gentilhuomini. Le quali entrando nel barchetto,

che

che vedete, a pena furon dentro, che subito comparse lor dināzi questo sì glorioso pazzo: cominciando a guizzare, & saltare più uolte intorno al barchetto, dico tant'alto come se fusse stato un ualente curtaldo, che adhora adhora s'inalzasse per saltare dentro. Laonde, hauendo queste gentilissime madōne riso non poco per questa sì bella festa, la Magnifica Madōna Lodouica Gauarda li gittò vn mezo pane legato con lo spago. Il quale abboccatolo, & tenendolo benissimo, ella se'l tiraua dietro per l'acqua, secondo che'l barchetto andaua, come se fusse stato un cagnoletto. E per verità non potrei dir' il rumore, & ridere che faceuano quelle nobilissime madonne per li mirabili effetti di questo così giocoso pesce, & di tanti altri grossi, & piccioli che lo seguivano per cagion del pane, ch'egli tutt' hora teneua in bocca. Onde noi altri del Borgo, & di Poncarale, che erauamò sù la ripa, seguitando di mano in mano que sti stupendi spassi, andauamo di ridere col corpo a terra. Finalmente essendo durato questo gioco per vn pezzo, il valente pesce diede una tale tirata, che strepò per forza lo spago di mano a quella honoratissima Madonna; facendone poi gran festa, & trionfo andando sù, & giù per un altro pezzo, & sempre con grādissima compagnia di pesci. Et non ostante ch'egli fusse seguitato da tutte ch'erano nel barchetto con bagordo di gridare, di ridere, & di battere le mani, nōdimeno mai il ualoroso pesce non si sgomentò; anzi (così andando) tēne sempre il capo sopra l'acqua, mostrando il pane, fin tanto li parue essere commodò di fare un bel salto, per intorbarli nella sua gratta, come all'improuiso fece. Per le quali cose mai altro nō vi si fece quella sera nell'accompagnar quelle Signore a Pōcarale, che ragionare, e ridere di questa così marauigliosa festa.

CON. Per certo mai non intesi, che vn pesce si domesticasse tanto, & manco facesse così stupende cose. Che nel vero, se altri, che uoi me l'hauesse detto, io dubitarei che non fussero sogni del nostro galate Gauaccio. Ma per quel che veggio, siamo, così ragionādo, giunti a questa uaghi grotticella, laquale comincio a vedere con quanta arte è stata da uoi accommodata con belle anticaglie, & mirabile ordine; lequali non solamente ci prestano gran satisfattione nel considerarle di una in una, ma possiamo goderle ancora nel sederui sopra.

G I O. B A T. Dapoi che siamo peruenuti in questo opaco luogo, sediamoci adunque, accioche possiamo ragionare commodamente, secondo il desiderio nostro.

Voi sapete che fra le contentezze che l'huomo può hauere in questo mondo, vna delle maggiori è il conferire cō gli amici le cose pertinēti all'hore, delle quali mētre che egli uiue, ne debbe hauer sempre tutta quella cura, che per lui sia mai possibile. Onde sapendo io quanto

*Dell'uccel-
lare cō rā
di reti.*

ne debbo esser geloso, ho pensato di darui conto della vita che di tempo in tempo faccio qui, accioche giudichiate poi se coloro che tanto mi calunniano, han cagione di farlo, o nò. Adunque, si come hieri vi dissi che pigliamo ogni giorno più perniconi con gli sparauteri, vi dico parimente che tosto faremo correre le lepri, benchè sarà spasso breue per li inghi, & molliche che le saranno a guisa di folti boschi. Et passati questi piaceri, ci trasfugeremo col can di rete. Et aut nga che questo esercizio sia faticoso, nondimeno è di grāde spasso, & di certa vtilità, per ritornare a casa (quasi sempre) con buon numero di quaglie. Et quantunque la più parte de' nostrici cani conducano, & appostano solamente di quaglia in quaglia, o altri uccelli: tuttavia fanno tanto presto, che se ne piglia in quantità. Et però è di minor fatica a quegli vccellatori che hanno cani, che li riducono tutte d'un campo in un sol luogo; perche trahendole la rete adosso, vi restano anco prese tutte in un colpo solo.

*Lo spasso
delle cose di un
cā di rete.*

Co R. Si come hieri vi dissi, ch'io veniuā dal mio singolar patrone il Côte Gio. Francesco di Gābara: dico nò meno, che fra gli spassi che mi ha fatto vedere in quattro giorni; mi piace ultimamente molto l'vccellar d'un suo eccellentissimo cane fatto venir della Marca: il qual'entrando in ogni campo di prato, di stoppia, ouer di pabulo, sempre lo circondaua cominciando ne i confini, & poi girando, & rotādo intorno intorno, si restringeua ogn'hora più di mano in mano, sia che così a poco a poco hauea ridotto nel mezzo tutte le quaglie, che vi si trouauano. Vi giuro, che nel trar solamēte tre volte la rete il suo valēte vccellatore, ne pigliò trēta sette; ne più volte vcellare p'ellere hora di cena. Laonde, venēdo noi a casa quel cane nò fece mai altro che saltare, et festeggiare cō diuersi modi di volteggiare, & di abbaiare cō voci strane, che pareua fosse pazzo. Et io marauigliandomi di questa nouità; il detto Signore mi disse, che sempre faceua così quando egli vedea che era fatto buona presa; & per contrario, come se ne pigliauano poche, o niune non tātō non festeggiua al modo detto, ma rimaneua talmente tristo, come se fosse stato vn'huomo malenconico. Oltre che mi disse; Che mentre haueua ridotto in vn luogo tutta quella sorte d'uccelli, che egli hauea trouati; faceua distintamente certi legni, per liquali s'intendeua s'erano quaglie, o pernici, ouer sagiani.

*Lode della
casa Gam-
barisa, e
del Conte
Gio. Fran-
cesco.*

GIO. BAR. Si come a tutto'l mōdo è noto, che questa famosa casa di Gambara è nel numero delle più antiche, & delle più nobili d'Italia, & che sempre ha prodotto huomini strenui; magnanimi, & illustri; così non è marauiglia, se fra quelli vi è ancora questo nobilissimo spirito, il quale non solamente è dotato di buone lettere in più facoltà, ma ancor di prudēza, di bōtā, e di liberalità. Oltre che stādo al suo bel Pralbuino,

conti-

continuamēte si diletta della musica, dell'Agricoltura (essendo stato il primo che hà introdotto in questo paese la floridissima herba della inedia) della caccia, dell' vecellare, del pescare, & di altri honoreuoli spassii, che conuengono ad vn tanto Personaggio. Si che non è marauiglia se egli hà vn così stupendo cane di rota; cōciosia che d'ogni sorte di buoni cani, di rari vecelli sempre è ben fornito, & se ancora hà speso felicemēte gli anni suoi in simili piaceri, nō mancando mai di studiar le sue determinate hore; componendo, correggendo qualche buon libro, come al presente ha ridotto a buon porto, & non senza gran fatica, quello di Pietro Crescentio, ilquale era talmente scorretto, che non vi era huomo, che potesse cauarene costrutt'alcuno. Senza ch'egli è stato molto prudente, hauendo sempre abhorrito l'habitar nella Città, & gli honori che vi haurebbe hauuto degnamēte. Che, si come ha benissimo conosciuto esser ombre, & vanità che rodono tuttauia gli animi gentili: per contrario ha sempre apprezzato la libertà della Villa, & la felicità che si trota nell'Agricoltura: godendosi ne gli honesti piaceri con gli amici ben creati, & virtuosi; de i quali sempre appresso di se ne ha hauuto copia. Poi fra gli spassii dell'vecellare, che mi dilettono, dico che io piglio de' quagliotti d'Aprile, & d'altri mesi, col farli chiamar amorosamente dalle quaglie ingabbiate, come cani amanti: Effetto veramente contrario a quello che usano le ciuette, i dughii, i smerlini, i sparauieri, i falconi, & falconi; conciosia che non mai con voci amoroze, ma solamente con scherzi, con gabbii, o con griffe, o con becchi conducono questi, & altri vecelli alla morte. Et chi non pigliarebbe molto spassio vndendo prima i quagliotti con la loro strepitosa, & roza voce a cantar i lor' amori, & esserli risposto soauemente da vna eccellente quaglia? La quale tantosto ch'è vdiata da vno, da dui, o da più gli sforza a caminare verso di lei, e delle paratelle mappate sottilmente di rete, che non soprauanzano le biade, ne' prati, ne' lini doue si pōgono; Che alle volte a pena sono distese che quei meschini vi sono giunti; onde trouadole per modo di siepe. & pur desidero di passarle per andar' appresso lei, si seccano, & inrascano talmente dentro, che conoscendo esser diuenuti prigionii (ben che ella affretti il cantare) i ponerini più non le rispondono. Io vi prometto che ne ho veduti alcuni che si poneuano a volere passar la rete, ma come la toccauano (temendo a guisa di ladri) si ritirauano a dietro: Nondimeno vndendo poi la quaglia accelerar il chiamarli a se, finalmente entrauano con imperio nella sacca della rete non meno d'vn braccio verso la canatrice. Et benche questi vecelli siano all'horapoco buoni da mangiare (atteso che si struggono d'amore) nondimeno sono perfetti per dare a i sparauieri, & per castrare a modo de capponi.

Voi

*D'ipigia
rei qua-
gliotti cō
la cana-
tella.*

*Quanto so-
no pregiat-
i li qua-
gliotti in
Venetia.*

Voi sapete poi, che questi goffi vcelli sono apprezzati in Venetia alla Primavera si per vdirli cātare, & far risuonar quei canali cō spezzarsi a gara il petto, come anco, perche sentendoli tutta la mattina, inducono soaue sono. Che in vero io ho veduto pagare tal quagliotto, che faceva solamente tre, o quattro mà manh, & sette quacchera, vno scudo d'oro, & se ne faceuano otto, o dieci, pagarli fin dui, e tre scudi.

*Del cōbar-
sere i qua-
gliotti in
Napoli.*

COR. Marauiglia è quella che si fa in Napoli il mese d'Aprile, & di Maggio, che più psona tēgono quagliotti p cōbattere, le quali vāno per la città: inuitandosi nelle case, ò ne' gran palazzi de' Signori: dādoui più mamēte alquante beccate di miglio, ne pōgono ancora alcuni granelli nel mezzo della tauola lōga, doue hāno da cōbattere. Et posti che sono vn p capo (tacēdo però quātī vi si trouano, pche altramente mai nō cō batterebbono) mirādosi prima l'vn l'altro cō graue orgoglio, come se fussero dui cauallieri ridotti in steccato, si mettono a caminar velocemēte l'vn cōtra l'altro. Et tātosto che sō giūti al miglio, cominciano a scaraucciar talmentē, che essēdo de' valēti, nō solamēte si cauano più pēne, ma del sāgue allai: ināzi che finiscano la battaglia, laquale ordinaria mēte dura, fin che l'vn sugga vinto dall'altro. Laonde, nō pure il patron del vincitore guadagna la scommessa picciola, o grāde: ma oltra l'alle grezza, e l'honor che ne cōsegue, volēdo lo vēdere, trouarà i dieci, i quin deci, i vinti, e più scudi: e massimes' egli farà stato vincitore altre volte.

*Di una
burla fatta
al buon
Giaccio.*

GIO. BAT. Voglioui narrare ancora io la eccellētia d'alcuni vcellatori che piglia q̄sti vcelli col quagliatolo di esso, & a gara di ogni valente quaglia come pochi di sono occorse al mio Predetto: Che hauendo il nostro gētil Gauacciō tese le paratelle nel lino del mio Fallapane da Oriente, per pigliare vn superbo quagliotto con la cātarella, il detto mio seruitore nascosamente tese anch'egli dall'altra parte le sue a cāto di una folta onicciata, onde cominciādo a sonare benissimo il quagliatolo, & la quaglia non mancando a cantare ottimamente, il buon quagliotto si fermò per vn poco in mezzo del cāpo, rispondendo però gagliarda mēte all'vna, & all'altra parte: Ma piacendoli finalmente più la voce finta, che la naturale, abbandonò la quaglia, & si pose a pdonare verso del sonatore, & così fu preso. Onde accorgendosi il buon Gauacciō di questa burla, se ne tenne talmente ingiuriato, che stette quattro di innanzi che osasse comparir tra noi.

COR. Non solamente io mi marauiglio della eccellētia di questo nostro vcellatore, ma più mi stupisco della patiētia che hebbe questo benigno gentil huomo, nō hauēdo subito tratto di stizza in terra la gabbiuola, & pestata co i piedi minutamente con la quaglia insieme.

GIO. BAT. Io potrei parlarui ancora di alcuni nostri gētilhuomini che

che pigliano innahzi giorno di questi sciocchi vecelli, contrafacendo la voce della quaglia, benissimo con la bocca loro, nondimeno ho pensato di dirui vn nuouo modo, che fa vn nostro cittadino nella Villa di Chiai; il quale piglia quante quaglie si trouano in ogni campo di miglio nõ vna volta con vn quagliotto acconcio per questo effetto: La qual cosa è tanto più marauigliosa, quanto che con la quaglia cātatrice si pigliano solamente i maschi di vno in vno, & con questo (cantando bene) non pure si pigliano tanto le femine quanto i maschi: ma ancora se fossero cento insieme (& più assai) non scampa quagliotto, ò quaglia.

*Del piglia-
re gli qua-
gliotti qua-
glie col
quagliot-
to.*

COR. Mi sarà carissimo se mi direte la via che si tiene a pigliar questi vecelli, & da che tempo si può far questa cosa.

GIO. BAT. Il tempo proprio di pigliarne in quantità, è quādo cominciano a mettersi insieme il mese di Agosto, per andar di notte in Africa mētre che la Luna presta loro il lume, & quiui dimorare fino al ritorno della primavera: come la natura loro ricerca di fuggir sempre gli estremi caldi, & gran freddi. Hauendo adunque vn quagliotto che sia stato in gabbia all'oscuro dal principio d'Aprile per tutto Luglio, sia portato due, ò tre hore auanti giorno nel mezzo d'un campo di miglio; perche cantando bene, non solamente verranno appresso lui quante quaglie ui faranno; ma anco tutte quelle, che l'udiranno ne i prati, ò ne gli altri migli: Onde leuatolo dapoiche sarà venuto giorno, come non vi sarà rugiada, sia ui accomodata da un capo la piombina mappata, e tirar poi le sonagliete di mano in mano dall'altro capo fino alla detta rete, & a questo modo si pigliaranno quāte quaglie, & quagliotti ui sarà venuti.

COR. Per quanto tempo si può far questo giuoco?

GIO. BAT. Ordinariamente quegli vecelli, che si partono da questi paesi, cominciano (come ho detto) al primo lume della Luna di Agosto, & in quindici, ò vinti notti non restano in queste cōtrade, eccetto quelle quaglie, che couano, ouero che hanno i figliuoli che nõ possono uolare, ouero che sono troppo grasse, & queste torti sono solamente, ch'al la primavera si trouano in queste parti.

COR. Dunque a questo modo venirebbono a far due volte figliuoli in questi paesi?

GIO. BAT. Non solamente (per l'ordinario) fanno due volte, & i primi nati medesimamente fanno gli ouì all'Agosto, ò che hanno scosso, ma ancora vi sono non pochi vecellatori, che vogliono, che le medesime couino due altre fiate, mentre che dimorano nell'Africa: percioche si vede, che quantunque siano pigliate a milioni con diuersi modi nel passare il mare due volte all'anno (cioè nello andare, & nel ritornare) non meno ne ritornano alla primavera infinite schiere.

COR.

Co R. Quanti oui può fare ogni volta vna quaglia?

Gio. BAT. Si dice che ammazzando vna quaglia nel mese di Maggio sul nido, si perdono più di cento uccelli, perciocchè vedendo che ordinariamente ogni quaglia fa la prima volta non meno di sedici oui(computando l'vna cō l'altra) & che le femine che nascono da questi, ne fanno almeno dieci all'Agosto per ciascuna, aggiungendoui anco che la madre non fa manco la seconda volta di dodici, è da creder che passino più di cento, sin cento dieci.

Co R. Che modo si offerua nel tener al buio questi quagliotti?

Gio. BAT. Essendo prima nelle gabbiole, si pōgono in una cassa che sia priua di aere innāzi che comincino a cātare; & accioche possano beccar' il miglio, che hāno nelle gabbiole, vi si mette nella cassa aperta la lucerna per vn'hora la mattina(essendo però ben chiuse le finestre, e ogni altra cosa che potesse render' aere) e per vn'altra la sera. Tenendone tre, ò quattro à q̃sto modo, à fine che se vno, ò dui non cantassero bene, e fusse almen' uno che non mancasse. Ma quāto più saranno che cantino al modo detto, tātō si potrà far l'istesso officio ne gl'altri migli: Et a q̃sto modo si caccierà più volte al giorno in dui. & tre, & più capi, sicōdo il numero de quagliotti, che saranno à proposito. Auuertendo però quādo si leuano questi uccelli dal buio non portarli all'aere subito, per che patirebbono, ma bisogna p tre, ò quattro giorni crescerglielo di mano in mano.

Del pigliare le quaglie con la strusa.

Voglioui raccontar' ancora la quantità delle quaglie che piglio con la strusa, dalla quale(per esser nelle più grādi che siano tra noi) poche sono che scappino. Et perche le mie caualle sono atte p mātener si al si grā fatica(& specialmente quando la rete è bagnata dalla rugiada) quasi se pre cominciano a tirarla per li prati, & per le stoppie dopo ch'è spartito il sole; non cessando fin che sono passate due & tre hore di notte, per esser quelle proprie per uccellare cō si fatte reti. Et pur che ne trouiamo, poche volte veniamo à casa senza le vinti quaranta; & sessanta quaglie. Et però non è marauiglia se io ne ingabbio le tante centinara, oltre le grasse che mando à gli amici, ò che mangiamo più volte à tauola.

Del pigliare le quaglie con la piombina.

Co R. Mi piace più l'uccellare con questa rete, che con la piombina: perche si uccella per lo fresco, & con quella per lo caldo.

Gio. BAT. Cō la piombina quasi sempre si danneggiano i migli, ma chi ha discretione nel tenderla, & nel sonagliare & particolarmente ne i migli grandi & solti è assai manco il danno, che'l piacere, & vtile che si prende. Non è forse spazzo grande, quando dopo delinare ci partiamo di casa con seruitori, & più contadini con quella rete in spalla, & le sonaglie in mano: portando seco molte cose da mangiare, & da bere molto bene; drizzando hora in vna contrada, & hora in vn'altra per cacciare
ne i

ne i migli, ò panichis? Et mentre ch'ella si accomoda da vn capo a cacciare dall'altro cò lunghe sonagliere, guarnite di buoni sonagli, & conseguentemente il sentire di continuo da più persone separate, & non molto lontane dalle sonagliere, diuerse parole a guisa di filistocche. Cātando per modo di bagordo, accioche vñdo esser quaglie i tanti sonagli, & strepiti che fanno tali genti; vadino pian piano, & con timore fin che giungono sotto alla detta rete. Onde per spauentarle, all'hora tutti si pongono a far maggior rumori, & strepiti, accioche quante si trouano sotto, s'infacchino maggiormente dentro.

Che diremo poi, quando si ha cacciato in più campi tre, & quattro hore sotto all'ardentissimo Sole, & che questa gente, per la gran sete, & fame si pone sotto a qualche ombra a mangiare, & bere sapientemente? Che per certo non è huomo così malinconico, & debole di stomaco, che non douesse hauergli inuidia, & massimamente quando si leuano al collo quei fiaschi di vino, beuendo a gara più volte, con grandissima satisfattione loro.

COR. Quantunque questi dui essercitij siano non poco faticosi, nondimeno considerando quanto sono diletteuoli, & vtili, sono meriteuolmente degni d'esser lodati coloro, che gli apprezzano.

GIO. BAT. Sappiate poi, che ināzi sia mezzo Agosto, comincia remo a vecellare con gli sparauieri continuando sin'a San Martino. Il quale spesso è de' maggiori che possa apprezzar' il gētil'huomo. Perche in tutto questo tēpo (pur che nō pioua, ò fossi vēto) sempre ci trouiamo insieme cò più sparauieri buoni & valenti cani all'hora di vespro, ò di nona anco secōdo i tēpi, & hora in queste cōtrade vecellādo, & hora in q̃lle altre; stādo insieme più che possiamo, auēga che molte fiate si trouiam separati; & alle volte assai lōtani l'uno dall'altro; si p lo portar d'un sparauiero la presa al troue, come ancora pche gittādone un dietro ad vna valente quaglia, & nō potēdola pigliare, si porrà sopra vn'arbore; stādoui poi qualche volta una, & più hore innāzi ch'egli voglia consentire al lūgo chiamare col pasto in mano; ò quando nō vuol venire; che si cōuien sedere, ò dormire fin che li vien fame. Ma peggio è quādo ha perso qualche quaglia, & non si pone in terra, ma vola sopra un'altro arbore p pascerli a sua uoglia: Oltra se lo vogliamo innanzi che si pasca, ci cōuiene subito rāpicare di ramo in ramo, & più volte con pericolo della vita; sēza che assai fiate, come ce gli auiciniamo, fugge sopra d'un altro, & alle volte di lōtano. Cosa in uero quando è trouato da scaricarli adosso delle balestre, ò archibusi, non che trarli de' sassi. Oltra che posso dire, come più fiate siamo smōtati per torre vno sparauiero in pugno, che sarà fermato in terra dopò il getto senza presa, & per capriccio solamente,

fug-

*Dell'uccel
lato cò spa
rauieri, &
de' loro ca
si.*

fuggira all'arbore, ò di lontano, Ouero, essendo posto in terra cò la quaglia in piedi & corrèdoli il cane adosso per abboccarlo, lo lascerà & se ne volerà altroue. Ma tutto è niente a quei giorni sfortunati, che non pur vno, ò dui sparauieri ci forerāno per cagion dell' eccessiuo caldo, ò del mutarsi il tempo, ma se fussero cento, & sempre in più contrade, farāno; Et pur che li trouiamo ināzi sera, ci pare hauere fatto assai. Ma alle volte non ci vale correr lor dietro lūgamente, che ci conuiene lasciar di, & venire a casa co i caualli stanchi, & noi stroppiati insieme. Onde se vogliamo rihauerli, ci bisogna leuar per tēpo il dì seguente & cercarli fin che vediamo il fine. Come occorse l'āno passato la uigilia della Natiuità di nostra Donna a noi nel Borgo di Poncarale, appresso il colle di Castenedolo; che essendo sorati otto sparauieri la mattina seguente, ciascuno ritrouò il suo, eccetto il buon Gauaccio; onde per esser maggior volatore de gli altri, credessimo, ch'egli fusse volato fin'al mōdo huouo.

COR. Voi primamente hauete detto, che questo piacere è un de' maggiori, che possa hauer' il gentil' huomo, nōdimeno sin'hora hauete narrato solamēte stēti e trauagli che patite voi strozzieri. Laonde si potrebbe dire, che beati sareste, se altro tāto patiste si volōtiera per l'amor di Dio.

GIO. BAT. Ditemi vi prego, hauete voi veduto in questo mondo cōtentezza alcuna senza affanno, ò tormento? Come cel mostrano i pazzi innamorati, i fascinati cortigiani, gli auidi mercātī, & gl'infelici soldati con altri infiniti huomini, che tutto di si espongono alle tante miserie della loro vita; & nondimeno ciò che patiscono, pare lor poco, conciosia che son intenti a conseguir' i suoi dilegni; i quali, per esser quasi sempre contra l'honor di Dio, il più delle volte li van falliti. Voglio inferire, che se ben questa professione non è delle sante, però è delle più gentili, & delle più honeste che conuengono ad ogni ben creato huomo. E ben vero, che non si debbe mai danneggiare il prosimo, & chi altramente farà (non satisfacendo compiutamente) li conuerrà rendere stettissimo conto al tribunale del grande Iddio. Ho uoluto dir questo, percioche ci sono molti di così poca conscientia, che per pigliar' una quaglia veduto volar' in un miglio grande, maturo, & soltissimo, non haueranno rispetto entra rui co i caualli, & danneggiarlo talmente che forse non satisfarebbono con un paio, & dui di feudi. Io sò, che questo esercizio è molto faticoso, & soggetto di assai patientia, di spesa grande, & di poca utilità; & anco che faremmo beati, se altro tanto patissimo per amor di nostro Signore Iddio; nondimeno se fusse guasta la gran dolcezza, che si troua in questa professione, son certo che molti lasciarebbono i loro piaceri, per donare a questo.

Chi potrebbe mai credere, ò consocere qual contento sia lo hauere

vn

*Come ha-
ne spara-
uieri po-
tessero...*

un bello sparauiero, il quale sia valéte nel uolare, gagliardo nel pigliare, pratico nel racocciare, piaceuole nel ritornare, & sèpre quieto nel beccare, & nell'incapellare? Et l'hauer un cane, che sia bello, obediéte, di perfetta osma, & non spauéti mai l'uccello del patrone. Senza che egli è cosa molto cara l'hauer un bel cauallo, il quale vada bene, e che sia animoso a i larghi fessi, alle alte acque, & anco gagliardo al trauersar cãpi, lame, cespugli, fiumi, & altre ripe, & nò meno che sia ammaestrato nel fermarsi, fin che'l patrone hà ritolto lo sparauiero in pugno cò la presa in piede, e poi rimontato in sella. Quelli che veramente hanno queste tre cose, non è quaglia che non trouino, & trouata che non piglino.

Poi non è gran contento nel gittare lo sparauiero dietro alla quaglia, & pigliarla tallhor poco da lunge, o appresso; hauendo fatto però, per fuggire più scambietti, & giriuolti. I quali atti, oltra che sono di gran trastullo, sono anco occasione di conoscere le prodezze d'ogni valente uccello. Senza ch'egli è cosa di gran piacere, quando il cane fa leuare vna quaglia valentissima, la quale per vn pezzo si fa uolar dietro lo sparauiero con quanta possanza ha, innanzi che la piglia, & pigliatala si pone in terra; fermandosi fin che'l patrone vada per ritorlo in pugno.

COR. Si come mi raccontaste prima solamente casi tristi, & disperati; hora per contrario mi hauete chiaramente mostrato, che questa professione è piena di trastulli dolcissimi, & lietissimi.

GLO. BAT. Dopo questo honorato essercitio cominciamo a fancor- *Della cac-
cer le lepri sin'al Carnouale. Che per certo, nò vi è poi il maggior pia-
cer di questo, & massimamente quando trouiamo delle più auanti, le* *cia delle le-
pre.*
quali ci fanno sempre conoscere quali sono i più valentissimi cani.

COR. Chiaro è, che questo essercitio è di grande spasso, & più lungo, *Lode della
caccia de
faglie fm*
& più libero, & di minore assai spesa, che nò è l'uccellare con lo sparauiero astore, & falcone. Et questo dico, per cioche da dieci anni in là, il più del tempo, io son' andato per mōti, per colli, per piaggie, per selue, & per valli, hora con varioli, & sagliusi, & hora con archibugi, ò con balestre. Voi sapete, che in Piodemonte non si caccia cò leuriere, se nò malamente. Et benchè sia più faticosa la caccia de' monti, che questa delle campagne, tuttauia quel sentir risonar le voci di quei cani nelle valli, ò d'intorno alle colline o mōtaghe, quādo han ritrouato di mattina per tempo la lepre, cauriolo, ò ceruo, ò altro animale; è certamēte tãto dolce armonia, che non sò qual musica sia più naturale, ne più loaua. Oltra che fermādosì nascosamente doue la lepre è leuata, è soggetto dilettuoso nel vederla cacciare da i cani per le vie aspre, per sentierierti, & per calli stettisù, & giù, ò attorno a i monti, ò colli, & ritornare più, & più, volte sempre ne l' stesso luogo; pensandosi pur di saluarli. Ma ve-

dendo,

dendo la meschinella'essere di continuo seguitata da quelli, cōn l'vdirē le loro voci sempre appresso di se; finalmente è forza ch'ella di stāchez za si lasci prendere, ò s'infacchi nelle reti tese.

*Il gran va
lor d'alcu
ni caccia-
tori de' mō
di colli, &
valli.*

Che diremo poi di quei valētissimi cacciatori, iquali per voler piglia re cerui, caurioli, stambucchi, daine, volpi, lupi, orsi, & cinghali passano per aspre selue, per alpestri deserti, per pericolosi mōti, per rinouati pog gi, per inhabitabili cauerne, per oscure spelōche, per concaue tōbe, per alberghi di romiti; & sempre con gamba gagliarda, con cuore allegro, & con animo deliberatissimo per scontrare, & combattere cō ogni fe ra crudelissima, & con ogni huomo seluatico, & anco quando trouasse ro qual si uoglia gigante potentissimo.

G 10. BAT. Non è dubbio che ne i monti, & colli, & valli, & boschi si veggono cose assai di gran contēto, & particolarmente quando si odo no risonare quattro cani di voci concordati; nientedimeno a me gradi sce più la nostra pesser sempre di minor fatica, di māco pericolo, & che ci presta più cose di maggior vaghezza: percioche quella pasce solamē te l'orecchia, & la nostra l'occhio che maggiormente importa. E bē ve ro, che potete cacciare d'ogni tempo, & senza caualli, ma hauete i peri coli del precipitare, & i lupi che vi mangiano assai volte i cani.

COR. Poiche voi commēdate la vostra caccia, desidero che mi dicia te l'ordine che voi tenete, quando siete per andarui.

*Le cose che
occorrono
nell'a cac
cia del pia
re.*

G 10. BAT. Primamente si comincia a sonare il nostro grā corno in piazza, inuitando tutti, infino quei di Poncarale, nō cessando fin che nō sono giunti tutti quelli che vogliono venire di mano in mano cō cani, leurierì, stiuierì, e sagliusi. Che se voissete l'vrlare, il baiare, & il calpe stare di quei tanti cani, per cagion del lūgo sonare, & rimbombare del risonante corno, voi direste, che s'assomigliano al furore, & atti seroci de gli animosi caualli di gente armata, quando al grandissimo strepito di trombe, di tāburi, di archibugi, & di artegli arie, sono eccitati all'en trare nella crudel battaglia. Et giunti che son' i cittadini, seruitori, & cō tadini che venir vi vogliono, allhora di brigata c'inuiamo cō tutti i ca ni, hora da una via, & hora da vn'altra. Ma però, il più delle volte, ci drizziamo verso le cāpagne di Mōtirone, di Ghedi, di Castenedolo, & d'altre in contorno: Et all' hora è bel vedere quell'ordinanza nell'anda re a rastello co i cani a lasso, & cō altri che occorono quà, & là, fin che hanno scoperto qualche lep re. La onde, tantosto che è ueduta, si lascia parte de' leurierì, & quinci si uede il bel correre per la campagna. Che se per auuentura ella è delle più gagliarde, sappiate, che correrà più mi gli innanzi che da quelli sia morta, ò presa. Et da quì si conosce quai ca ni siano stati più ueloci, & quali huomini di più gagliarda gamba. Non

è poi

è poi spesso grande, quando occorre, che correndo più cani dietro prima ad vna, & che se ne lieua vn'altra, & dappoi vn'altra, & più, & che lasciandola la prima, si riuolgono all'altre, & separandosi, si pōgono a seguirle tutte, & non abbandonarle mai, infino che le hanno prese, & ammazzate. Oltra ch'è bel uedere quando una lepre ha corso un pezzo, & che uedendosi prossimar' i cani (come si dice) alla coda, ella astutamente riuolge il correre, pensandosi pur di fuggire, o di saluarfi; onde correndo quelli furiosamente, di assai la trapassano, & innāzi che si riuolgano, hal li tolto gran uantaggio. Vero è, che queste vezzose lepri benchè si seruo no di questo bel tratto, nondimeno, alle uolte sono morte da i cani, che le seguitano più adietro, & anco spesse fiate da quei primi più ualenti; da i quali, dopò il lungo traggiuersare, & scaramucciare dall'una, & l'altra parte, finalmente sono ammazzate.

Che diremo poi di quei robustissimi cacciatori, iquali corrono come fanno i caualli senza stancarsi mai? Oltra che ne conosco di tal natura, che se cacciaſero ogni giorno dalla mattina fino alla sera, mai nō si stā carebbono. Et più dico d'alcuni altri, che nō solamente hāno gran pratica di conoscer doue è stata la lepre di fresco, & seguitare di mano in mano le sue pedate infino che l'hanno trouata a caualliero; ma più, che hanno così acuto occhio, che la scopriranno di lontano, uedendole solamente tanta cima dell'orecchia, quanto è l'ungia d'un dito, ouero un po colino del suo fiato, con dire poi sicuramente caualliero.

De gli ec cellēti cac ciatori del la campa gna.

COR. Hora che uoi dite delle cose stupende, che opira la natura, credete ubi che tutte le lepri sianofemine, & maschi, come generalmente è tenuto?

GIO. BAT. Per quello che più uolte ho udito dire da' ualenti caccia tori, dicono, che ui sono maschi chiamati tiri, i quali quanto piu sono uecchi, tanto più puzzano nel mangiarli, quasi come carne di becco. E ben uero, che ui sono delle femine, che hanno i testicoli di dentro, ma però non possono generare.

Della na- ra diuersa delle lepri

COR. Mi piace, che mi habbiate fatto chiaro della singolar natura di questi animali.

GIO. BAT. Seguendo pure come dispensiamo il tempo di mese in mese, dico, che pigliamo ancora gran diletto nell'uccellare con la ciuet ta. Et quantunque questo effercitio sia tenuto da molti per spasso pueri le, nondimeno è di tanta dolcezza, che spesse uolte sforzà i Prencipi a prezzarlo, & gustarlo con grandissimo contento.

Dell'uccel lar con la ciuetta.

Chi non prenderebbe gran piacere uedendo un così difforme uccel- letto posto sopra la ferletta in luogo di allegre uerdure, di uaghi fiori, di belli arbuscelli, & di soaue aere? Ilquale per esser ombroso, e fresco

A a ancora

ancora ameno, & di'etteuole da godere con allegria la mattina per tempo sin'a terza, & specialmente quando si troua pieno di uari vccelletti che cantano & garulano con diuerse voci. Letitia veramente grãde da pascere, & ricreare ogni delicatissimo intelletto.

Poi qual piacer si può agguagliar a quello, quando si veggono i tãti, diuersi vccellini, lasciar di mano in mano i frõduti arbori, abbandonar i cari nidi, & cessar da i loro amorosi canti, solamente per uoler mirare, & considerare vn cosi stupendo vccelletto non mai veduto da loro & poi che non compare sin che egli sono riposati la sera sopra i ramuscello ne gli accomodati nidi.

Parimente, quale spasso maggiore si può gustare che veder quelli uccellini uolare con tanta ammiratione intorno alla ciuetta. Laquale continuamente ciuetta cõ difformi atti, li tiene a bada, saltando hora sù la ferletta, & hora saltãdo giù; hora alzandosi diritta con la testa, & hora abbassandosi, hora facendosi lunga, & hora facendosi curta: & hora uolgendosi uerso quelli, & hora uerso questi altri. Laonde, come stupefatti tutti della marauigliosa sua statura, & de' tãti diuersi effetti, ch'ella fa lor uedere; finalmente per meglio fruire quegli scherzi, & gabbi ciueteschi, si pongono con la lor simplicità sopra le bacchette inuischiate, che sono poste intorno a lei. Onde i puerini sentẽdo imbrattarsi i piedi nel uischio, & uolendosi leuar fuori, & nõ potẽdo, subito si pongono a tirare hor questo, hor quell'altro. Ma uedendo che quanto più si sforzano per liberarne uno, tãto più ui ficcano l'altro; & gli sfortunati giungendo mal'a male (pensando pur di aiutarli) ui mettono anco le alette; di maniera, che perdono ancor quelle, non solamente restano in tutto prigioni, ma assai volte, ne anche possono mouer il capo, per hauer attaccato il loro collo al uischio.

COR. Hò ancora io conosciuto questo modo di uccellare, ma tutto al cõtrario di quello che dite uoi: Percioche tanta era la cõpassione che ha ueua a quei purissimi uccellini, che finalmente mi risolsi d'abbãdonarlo.

*Che gli uccellini
soli presi
s'uno esca
piu a noi.*

Chi non dourebbe attristarsi, uedẽdo questi semplicissimi animaletti cosi allacciati, & presi cõ ingãno a loro tanto ammirabile? Similitudine certamente proportionata a noi medesimi; come ben ue diamo di continuo, che'l Demonio crudelissimo nemico nostro non cessa mai di ingãnarci cõ in finite trappole della carne, & del mōdo: onde inuischiate che siamo, trabocchiamo subito nella prigione dell'eterna morte.

*Del pigliar i tordi
di col zuffo
solo a più
medi.*

GIO. BAT. Si potrebbe non meno filosofare assai intorno a più altre cose, che tutto di uediamo conosciamo. & praticiamo; ma per che siamo qui p̃seguire i discorsi cominciati: è bene che parliamo del pigliare i tordi con le reti, con la ciuetta, & col zuffolo il Settembre, & parte l'Ott.

L'Ottobre, Spaffo vermente vtile, & di gran contento, poichè non ci apporta fpefa di cani, di caualli, nè di vccelli da volare, e ci dona vccelletti, che di fanità fono migliori de gli altri.

Non è gran piacere, vedendo vn bell'arbore, com'è il mio di noce, il quale fia fuor de gli altri in mezo d'un filo d'arbufcelli, & fatto piano in cima, hauèdo trôcati talmète i rami, che paia incoronato d'vna corona tonda, & larga circa dieci braccia: effendoui pofto fopra quattro, o cinque pertichette lunghe, ficcate ne i buchi del canterolo inchiodato prima; o legato dritto, & caricate di bacchettine fornite di vifchio da acqua, & còcie cò tal modo nelle tacche, o tagli, che come a pena fono tocche da quelli vccelli, cadano attaccati a quelle giù per le foglie della corona gridàdo femp̃re fin che fon'in terra? Ma vi vuole ancor vna rete alta, & lûga vinticinque, o trenta cauezzi, tirata per dritto a cãto di quelli arbufcelli, & arbore; al quale fia fotto vna ciuetta fopra la ferla cò tre, o quattro tordi nelle gabbie intorno a lei; i quali cantino ogni volta ch'ella fi muoue, per lo qual cantare, & fonare del zuffolo, i tordi che volano per aere, fi abbaffano per appoggiarfi fopra le dette bacchettine, e dare nella rete, che balordemente veggono.

Co r. Per vn giorno vidi quefto gioco da i nobili dui fratelli Porcellaghi a Roncadelle, il quale non ha pari in quefto paeſe: Percioche vi fono dui belli, & grandi arbori (cioè vna quercia, & vna noce) lontani l'vn dall'altro cauezzi vinticinque, accòpagnati col filo d'vna lûga onizzata nõ molto alta. Onde, effendoui tirate due reti lunghe innanzi giorno da i ferutori, & poſte in cima de gli arbori le pertichette fornite di bacchettine inuifchiate ne i buchi de canteruoli, & fotto due ciuette cò più tordi ingabbiati, non effendo ancora comparſo il Sole, Meſſer Hieronimo cominciò a fonare talmente il zuffolo, che per tre hore, & più, mai non ceſſò; andando hor quà, hor là con variare le voci, a ſiomigliando hora i tordi, hor'a i merli.

Ch'è poi a veder più perfone ad occuparſi in coſi delitioſi ſpaſſi, come faceuamo noi: còcioſia che, chi attendeua a tirar la ſilagna dell'vna ciuetta, & chi a tirar quella dell'altra. Chi ammazzaua i tordi, che ſi ficcaua nelle reti, & chi li leuaua fuori morti. Chi ſeguitaua i tãti inuifchiatte che cadeuano da gli arbori, & chi cercaua quei che ſi naſcòdeuano ne gli onizzi. Chi diſlaccaua le bacchettine da i piedi, o d'altro luogo del corpo, e li le nettraua, & rimetteua in cima de gli arbori. Et finalmente, chi faceua vna coſa, & chi ne faceua vn'altra: correndo maſſimamente dietro a quelli ch'erano caduti, & che tuttauia gridauano fra i rami, cadèdo coſi inuifchiatte, hora da un lato, & hora in vn'altro, hora fopra le ſpalle, & hora fopra la teſta: hora in un luogo, e hora in vn'altro. Di ma

niera che chi considerasse il continuo suono del zuffolo & i diuersissimi effetti de' tordi, & uccellatori, conoscerebbe che non è ricetta pari a questa, per sanare qual si uoglia humore. Basta che questo gentil huomo ne pigliò cento sessantadui. Et marauigliandomi di tanta presaglia, mi disse hauerne preso il giorno auanti ducento vintisei.

GIO. BAT. Ancora fra gli altri modi, che si usano per pigliare questi uccelli, in uero non è da biasimare quello che i Bergamaschi chiamano toccolo; I quali, accomodandosi in sito eleuato conciano un capanetto di frache tanto grande, quanto ui possa nascôderci l'uccellatore; ha uendo però un buco in cima, accioche possa gittar fuori (quando li pare) un lodro di penne, legato con un braccio di spago in cima d'un bastoncello. Al quale capanetto non pongono appresso arbor uerde. eccetto che da ponente una folta onizzata o altri arbutcelli; tirandoli a cato una rete, & verso al capanetto, & ponendoui lontano più rami secchi, & alti non più d'un'huomo. Et anco fra quelli, & il capanetto mettono una ciuetta, & tordi al modo detto. Et tantosto che'l sonare è accomodato dentro, tutto a un tempo chiama i tordi col zuffolo, tirando la siglagna della ciuetta, per far cantar i tordi detti ingabbiati accioche si abbassino quei che volano per l'aere; I quali, posti che sono sopra gli rami secchi per meglio mirare la ciuetta, porgendo fuor il lodro con prestezza, & crollandolo con in petto (stimando essi sia vn' uccello di rapina) subito uolano verso gli arbutcelli verdi, & essendo sèpre di saluar si in quelli, e cadono nella rete. Et come sono uati fuori morti, l'uccellatore ritorna a farli medesimo fin ch'egli ne fa morire di mattina in quantua. Giuoco in uero da lodare, per farsi senza uischio, & con poche persone.

COR. Benche questi due modi siano per poco tempo di gran trastullo, & da far morire tordi affatissimi: nondimeno è meglio pigliarli con le reticelle, cacciandoli pian piano per le siepi, & per le vigna; o più tosto con le reti lunghe quando passano per le colere; percioche all' hora sono più grassi, & piu delicati che non sono quegli altri, che si pigliano col zuffolo, i quali uengono di lontano per pascersi in questo paese di uie, di oliue, di genebri, & di hedere, finche ritornano innanzi Patqua in quei medesimi luoghi, doue si pascono mentre che dura il gran caldo.

*Del pigliare
le cerle
di cò le pa-
rte.*

GIO. BAT. Dopo questi spassi per molti giorni pigliamo ancora del le cerle & tortorelle alle capagne cò le pareti, e uccelli che fra di quelle giuocano legati. Giuococertamente diletteuole, senza fatica, senza spela, & di qualche utilità, che si può far solo; stado nel capanetto al colo per tirar la corda, accioche le dette reti coprano in un subito tutte quelle cerle & tortorelle che ui sono uolate per giuocar con le prime legate.

Similmente al tempo del ghiaccio pigliamo con le reti grandi del-
le ani-

le anitre, arcie, guarelle, & altri vcelli acquatici, & in quantita. Vero è che pigliamode' rabbiosissimi freddi: percioche si fa questo più di notte, che di giorno,

Del pigliar di uersi vcelli nel grã freddo.

COR. Mai non mi piacquero questi essercitij, perche non mi paiono per le persone gentili, non che per Signori, ò Principi.

GIO. BAT. Se'l non fosse per entrar in qualche lunga disputa, io vi mostrarei, ch'egli è cosa da gentil'huomo, da Signore, & da ogni Principe a non far vita molle, nè delicata; ne vi addurrei se con grandi personaggi, & grandissimi Principi, che sono stati, & che son' ancora, i quali hanno sempre fatto professione di donarsi a i maggior discomodi del l'uccellare, & della caccia, che trouar si possano; Ma perche l'intèto nostro è, che ragioniamo de' piaceri della Villa, però faremo fin a questo:

Per vno di grandi spassi che trouar si possa intorno all'uccellare, non vi è il maggiore, che veder il marauiglioso Dugo, posto sopra vn'altra ferla intornata di stazzoni à guisa di steccato, forniti di bacchette inuischiate lunghe un palmo, & mezo l'una. Et medesima mète postoui vn'altra ferla simile all'incòtro, ma lontana vn tiro d'arco, intornata parimente di stazzoni, & bacchette, come l'altra. Mirandolo poi nel far questi stupendi, & difformosissimi atti naturali: per liquali vna infinità d'uccelli vengono di lontano per vederlo così mostruoso. De' quali, alcuni si mostrano di volarli adosso, come sono astori, pogliane, nibbi, corui, & altri grossi vcelli, che li volano attorno; gridando fortemente tutti (secondo le lor voci) per l'aere, & tal'hora in tanta quantità, che paiono un gran nuuolo che copra il Sole: I quali calandosi alle volte tutti in uno istesso tēpo, l'assaliscono per spauètarlo. Et egli diffendendosi, nò solamente nò si sgomèta in parte alcuna, ma si pone audacemète a giosstrar cò loro, saltàdo hora in terra, & hora ritornàdo sopra la ferla. Hora facendosi lungo il doppio, & hora abbassando si col petto a i piedi. Hora uogliendosi verso di quelli, & hora giràdosi còtra di quegli altri. Sèza che alle volte si lieua animosamente à gran uolo; & sbarragliàdoli tutti, passa per forza per mezo loro, & vola sopra all'altra ferla. Et eglino tutti insieme se guitàdolo cò gridi grādissimi, che per verità nò sò se si possa veder mai il maggiore stuio, ò battaglia di questa; & massimamente quando si accordano à guerreggiare cò seco, che pare adhora adhora l'habbiano da stracciare in mille pezzi, & nondimeno si vede che mai nò li fanno male alcuno: anzi, conoscèdo egli che hāno à caro, ch'egli scherzi, & giochi nel farli delle burlle con difformità non cessa di tenerli in festa. E tãto durano cotali baruffe, e gabbie, che final mète come stāchi, si pōgono di man in mano sopra le bacchette vischiate, per mirar maggiormète i suoi mostruosi effetti. Et all'hora comincia la lor tragedia: còcio sia che

Dell'uccellare col Dugo, & sue maraviglie.

*Dui dary
offresi de
gli ucelli
misi schia-
ti.*

fi vede, hor questo hor quello in terra; il che volendo poi solare, o fuggire, & non potendo, per esser intricati nelle bacchettine uischiate, chi fugge pedonando, & zoppicando, & chi co i gridi vâ rotâdo, pensando si pur di scampare la morte. Ma i poveri sgratiati sono seguiti da gli uccellatori, percotendo questo, & quello con bacchette, & bastoni. Laonde, quanto più ne battono, & stroppiano, tanto più ne vanno cadendo; di maniera, che alle volte sono tanti, che con diuersi modi fuggono per terra, che douêdo correr dietro a tutti, nō pure gli uccellatori, sudano da douero, ma si stâcano etiâdio di tal sorte, colouerchio ridere appresso, che li gittano per terra, lasciandoli fuggire, ma non molto lontano. Il perche, è poi forza che gli amazino di mano in mano dando loro cō le bacchette, & bastoni su la testa, o scauezzandoli le gambe; per che altramête nō si lasciarebbono pigliare per lo difenderci col becco, con le griffe, & col molto gridar che fanno secôdo la lor natura. Certamente si assomigliano a tanti Scocchi, pirati ferocissimi che non stima no la lor uita: qualis' indrizzano a fuggire per monti, per rupi, per bricchi, per deserti, per selue, & per cauerne, quando dalla potente armata de' nostri Illustris. Signori sono con grandissimo impeto perseguitati, & assai volte presi, & posti al grandissimo giogo della catena.

Sappiate, che quando io uccellai col Dugo di mio cognato Vggiero a quest' Ottobre passato, ne pigliamo a Carpenedolo dui gran sacchi.

*Della buo-
na mercâ-
tia del Ga-
naccio.*

Onde hauêdoli fatti portare in piazza il nostro da benissimo Gauac cio, sonato primamente il corno per un pochetto, fece fare la grida, che chi ne uoleua, si facesse auanti, ch' egli haurebbe tolto all' incontro tanti oui freschi. La onde beate quelle donne, che piu tosto correuano a portarne in quantità per barattargli in questi sì fatti uccelli, i quali secôdo la grossezza, & bontà, con certi stupendissimi prologhi, gli stinaua a quattro, a dieci, & uinti oui l'uno, Et le dette buone dōne, li pigliauano pure a quel prezzo istesso, andandosene poi allegramente a casa. Io uigi ro che questo astutissimo gentil'huomo seppe talmête lodare, questa sua mercantia, che nō solamête tutti noi scoppiauamo di ridere, ma alla fine si trouò hauer barattato tutti gli uccelli in tanta somma di oui, che a pena si poterono accōmodare in dui sportoni. Et noi vedêdo questa tal monitione, disputando ciò che se ne douesse fare, finalmête deliberassimo di mandarli a i pauerissimi luoghi de la Misericordia, & delle Conuertite. Et così la mattina seguête se ne mandò un sportone per luogo.

Co r. O quanto ben farebbe a i tanti humoristi che conuersano tutto'l giorno, co i medici che nō pigliassero altra medicina che questa: per cioche non tanto li creparebbono quanti humori hauessero; ma guarirebbono senza detrimento della boria, & della loro vita.

Chi

Chi è quello così malinconico che non ridesse di cuore, vedendo questo sì mostruoso uccellaccio a scaramucciare con tanta diuersità di ucelli, sol per farsi delle burle, & non mal'alcuno. Et chi è etiandio colui, che nō si smascella s'edi ridere, vedendosi vn così difforme uccellone a vincere tanti uccelli senza mai toccarli, & farli eader in terra, come prigioni, o morti? Poi quai sono quelli, che non scoppiassero mirando questo piaceuolissimo Gauaccio, come vn sagacissimo mercante a saper così ben lodare; & così ben barattar' i tanti non buoni ucelli, come se fossero stati quaglie, o pernici; ouero fagiani? Che ben si potrebbe pareggiarlo a frate Cipolla, che con tanta argutia seppe dispensar' i falsi carboni, per quelli di San Lorenzo.

GRO. BAT. Siccome vi ho detto de gli spassi, che si pigliano dal dugo uccello nō poco grande, & difformosissimo, così uoglioui narrare dello smerlino, uccelletto picciolo, & polito; il quale è tanto più apprezzato, quanto che sono marauigliose le prodezze, che opra col suo potēte becco. Che quantunque le astutissime lodole, quasi non mai siano pigliate da altro uccello, nō però le vale illoro schermirle cō prestissimi riuoltini cōtra di questo: cōciosia che col volare velocissimo, le giūge in un subito, & scauezza il loro collo col proprio becco. Ma il più delle uolte seguitarà la lodola tanto altamente in aere (che non ui è occhio humano che la possa vedere; ne mai l'abbādona, fin che nō le ha tolta la vita. Ma quādo si abbatte in una cerloda, nō solamēte q̄sta lo cōduce assai più alto, ma discēdēdo al basso, se l' fa uolar dietro per più miglia; & questo è il maggior cōtrario che han questi così animosi ucelli: pereio che queste cerlode (nel discēdere) nō ritornano mai doue sono leuate come fanno le lodole; ma suggendo di lōtano, assai uolte per lo troppo seguitarle si perdono, o nō si trouano se nō malamate, per hauer troppo cuore nel seguitare queste cerlode, e lodole con qual si uolia pericolo o morte.

Veramente, che pochi mesi sono, che'l mio seguitò una lodola in casa d'un pouer'huomo in Montirone, & l'ammazzò essendo volata per saluarsi in un bancale (che a caso si trouò aperto) sotto a certi strazzi; & la sua buona moglie, che l'haurebbe potuto pigliare, vedendoci da una finestra, che faceuamo correr i cauali a tutta briglia per seguitarlo, venne subito di fuori gridando per chiamarci a questo marauiglioso caso. Oltra che egli ne seguitò un'altra l'anno passato, la quale (pensando pur di scampare la morte) volò in fondo d'un pozzo in Bereguardo; & egli volando medesimamente dentro: tanto la tenne sopra l'acqua, che se non fussimo stati auisati subito da una uianella, & in un tratto calato giù il mio ragazzo, ho per fermo, che più tosto si sarebbe annegato, che mai abbandonarla. Basta che hauendolo tirato suso co i due ucelli

*Dello smerlino
pende co-
se dello
Smerlino*

in mano egli diede la lodola a quella giouanetta, mezza morta di paura, & lo smerlino a me, ilquale tutto rabbuffato, mostraua con più segni di essere arabiato per non hauerla morta.

COR. Considerando gli estremi effetti di questo vccelletto, lo possiamo assomigliare a i pazzi, a i furiosi, & a i disperati, per non stimar forte alcuna di pericolo, o di morte.

GIO. BAT. Anzi che lo possiamo assomigliare a gli strenui combattitori, i quali per far prigioni, o ammazzare li nemici, nō si curano di porsi ad ogni pericolo di morte. E medesimamēte possiamo dire delle ceralode, & lodole lequali per fuggire la terribilità di qsto suo nemico, cadono molte fiate (come intenderete) in grandissimo pericolo della morte.

Nō fu cosa molto marauigliosa da vdir quella, che vidde questo Genaiō M. Gio. Paolo Coradello su la cāpagna di Castenedolo, incontrandosi in un mercante di lino a cavallo, ilquale fermadosi gli aprì una borsa grande di fouatto bianco con una lodola dentro, dicendo poco ināzi hauerla aperta sotto al feltro, per tuor fuori un'horiuolo per sapere che hora fusse, la meschinella nō potendosi saluare da uno smerlino, che gagliardamente la seguittaua per la spatiosa campagna; approssimadosi a me, tutto ad un tēpo mi volò sotto, & si ficò nella borsa, che in quel subito ferrai, come uedete. Laquale benchè potesse fuggire, atteso (che nel parlare sempre egli tenne la borsa aperta) nō fuggiua, credo per la paura grādissima di non ritornare a quel così grāde spauēto di prima, ma più tosto si contentaua di stare nella borsa a discretionē di quell'huomo, che cadere un'altra volta nella crudeltà del suo nemico,

*Un'altra
stello, che
occorse al
Sig. Valerio
Orsino*

Parimente non fu stupendo caso quello, che occorse all' Illustrissimo Sig. Valerio Orsino (felice memoria) quādo era Gouvernator di Brescia, nella contrada di Buffalora, essendout ancora il Cōte Ottauiano, il Cōte Vincislao Martinenghi, & il Magnifico M. Ferrādo Aueroldo Collaterale, con altri gentil'huomini pur assai. Che facēdo polare dui smerlini dietro ad una lodola, laquale suggendo a gran uolo, s'incontrò in un villano ch'era a cavallo di basto, & in giupone: onde p'sauarsi la pouerrina, da quei nemici che gli erano vicini, si ficcò fra il basto, e il braghetto, che'l villano nō se ne accorse, ilquale si fermò p' vedere quei Signori correre fortemente co i cavalli, e per li detti uccelli, che li girauano attorno, per hauer veduto che la lodola s'era nascosa, ancor che non sapessero doue. Et giunti che furono, mirando ciascuno cō diligētia da ogni lato, & sotto al cavallo, solo il detto Signor Gouvernatore la uidde ascosa ben sotto. Onde cauandola gentilmente con le mani, & gittandola in aere, accioche le uol assero un'altra volta dietro i dui smerlini, ella per la estrema paura, ritornò subito sotto al detto villano. Et egli ripigliandola

dola etiandio vn'altra fiata,logittò medesimamente in aere, & ella nò meno abbassandosi,riuolò all'istesso luogo. Laonde vedendo il Magn. Collaterale,si mosse a compassione, & chiedendola primamente ia dono a quel cortese Signore, la cauò,& la portò a casa per ponerla in gabbia come fece.

COR. Io ho sèrito raccòtar questo caso dal detto Mag. Collaterale nella sala del ridotto di più virtuosi della città,che ordinariamète si trouano ogni giorno in casa del ben creato M. Theodosio Bergondio, doue allhora ne erano non pochi. Et più disse,che quella lodola non cessaua di cantare,come nò potesse satiarsi di ringratiarlo,per la vita,ch'ella riconosceua hauer per lui. Et per tãto possiamo credere ciò che hauete detto;percioche, nò solamète s'è veduto entrare la lodola nelle finestre d'vn camino, & fare il simile lo smerlino, con finire ambidue la vita in vna caldaia di acqua bollente,& nell'ardente fuoco;ma alle uolte ancora cacciarsi in compagnia nelle ruote de i molini,de i folli,delle fueine; & ne i fornicaldissimi,& iui abbrucciarsi subito. Laonde possiamo por fine a gli incredibili effetti di questi uccelli,col prouerbio,che dice, Sparauiero da gentil huomo,Astore da pouer'huomo, Falcon da Signore, & Smerlino da Rè.

Casi strani della lodola, & Smerlino

Prouerbio.

GIO. BAT. Fra l' uccellare ch'io faccio in tutto l'anno,voglio dirui ancora del pigliare le pernici col terzuolo,che già tre mesi posi in gabbia per mutarlo,secòdo il solito; ilquale non solamète nò cederebbe a qual si voglia altro circa dell'esser bello, domestico, e valente(ma come farà leuato di gabbia)ne anche nel pigliare ogni pernice; di maniera,che per quattro mesi, posso dire nò conoscere il maggior trastullo di questo.

Dell'uccello che si uoca col terzuolo.

Non è gran piacere quando si uede leuare una ualète pernice,& egli sempre seguirarla, uolando ambidui a mezo aere,e dritta mète, come se fossero due factte cacciate da i potenti arcieri, & non abbandonarla mai insino che nò l'hà conquistata,e morta? Oltra che fa bel vedere vn'aia di pernici leuarsi tutte insieme,& egli menarle in un medesimo uolo,& segnarle giustamète in un luogo vnito:ne quelle molte siate leuarsi per la grãdissima paura,che hanno di lui,ma più tosto darsi a fuggire da i cani? Ma sono auuèturate quelle che sono abboccate dalla mia fedelissima Mosca,laquale ne piglia senza farle male,& sèpre o smonta to,o a cauallo viene da me,e me le porge come farebbe il mio ragazzo.

Effetti singolari d'una cagna.

COR. Non solamente io mi stupisco, che le pernici siano così paurose come le cerlode,e lodole,ma più di questa cagna,per fare il còtrario de i cani che ammazzano quanto più presto possono gli ucelli, & alle uolte gl'inghiottiscono mezzi uiui.

GIO. BAT. Vi giuro che più uolte, vedendosi sopra questo suo nemico

*L'ammiratore
delle pernici
e timoroso
se.*

amico, & non ofando leuarfi, io ne ho pigliato cò le mani sotto a i cauali, a i buoi, a i carri, a i legnami, & ad altre cose. Che se vi douessi dirli effetti che fanno per saluarfi da questo vccello, e particolarmente quãdo si nascòdono alle carreggiate, nelle rouere, & nelle case sotto a i letti, alle casse, alle botte, & fin sotto alle dõne, son certo che ui farei stupire.

*Dell'uccel
are con lo
schiaffo, e
balestra.*

Io non son per parlarui dell'uccellare con l'astore alle anitre, auenga che ammazzino anco le pernici, & altri vccelli; percioche non mi piacque mai questa professione, p li grandi pericoli che occorrono nel passare tante acque, paludi, & grossi fiumi, & specialmente quando egli porta la presa da una ripa all'altra, & più lontana ancora, piacendoui più assai l'ammazzarle con lo schiaffo, & con la balestra, cosa a me d gran trastullo, & di molta sanità.

*Dell'uccel
l'are cò fal
coni.*

Medesimamente non aspettate che io vi dica, che vccelli cò falconi, percioche essendo gentil'huomo nõ molto ricco; non hò mai pefato di fare questa sì solenne professione: Laquale per esser di spesa a'sai, che cõuiene a i Principi, & a gran Personaggi, la lascio fare a gl'Illustri Signori Gambareschi, Martenenghi, Auogadri, & altri nobilissimi della nostra città. Iquali, oltra che sono ricchi, hanno etiandio più caccie reseruate. Vero è, che sempre mi piaceua il veder vccellare con questi sì famosi vccelli, poiche si vede cose talmente stupende, che hanno più tosto del diuino, che dell'humano.

Chi non si cõpiacerebbe, vedendo volare, & girare vn così superbo vccello, mentre che di mano in mano ascẽde tant'alto, ch'egli par propriamente vicino alle stelle, & che non si può figurar s'egli è vccello, ò altra cosa picciolissima? Et questo fa; accioche nel descendere perpẽdicularmente, ò piombo venga con maggior' impeto a ferir l'anitra, ò altro simil'uccello acquatico. Ma perche gli eccellenti falconieri non cessano mai di mirarlo attentissimamente; come conoscono ch'egli hà volto il petto verso loro, subito fanno leuar l'anitre per forza fuor dell'acqua. Nè a pena son'alquanto alte da terra, che per esser' il falcone d'acuta vista, & di graue peso, ha già veduto; e ferito con grãdissimo straccio l'uccello, con hauerli fesso la schiena, e'l capo sin'alle ceruella con la sola vnghia; innanzi che niun si sia aueduto del colpo, è di nuouo alzarfi verso il Cielo.

Et questo grande spaffo si può hauere la maggior parte dell'anno, ma il maggior tẽpo è quello del uerno; & particolarmente nel freddo maggiore; percioche, essendo agghiacciate quasi tutte l'acque, gli uccelli grossi acquatici si annidano in qualche fiumicello, ò vena risurgente, ouero in qualche guazzo, doue si trouano la maggior turba, & più grassi. La onde, per lo tãto piacer che si piglia da questi rari vccelli, hò ueduto più volte

volte Signori grandi, non che priuati gentilihuomini; oltra il patir fame, sete, & freddo; non potendo entrar nell'acqua a caualllo per le ripe, almenò aspettare tal'vfficio da' seruitori, o strozzieri, smontare, & saltare subito in ogni acqua per far leuar le anitre, ò altri vcelli. Come ben fece nelle feste di questo Natale prossimo passato il nostro Caualliero Rutilino Auogadro in presentia del Conte Lucretio, & Conte Nicolo di Cambara, del Conte Giovan Paolo Cauriolo, del Magn. Cavalier Vincenzo Galline, e del Mag. Cauallier Stefano Maria Vgone. Ilqual essendo nell'aere vn de suoi Falconi, saltò nel fiume della Porcelagà fin'al petto, per far leuar alcune anitre che non voleuano mouersi per l'estrema paura del detto, c'haucano veduto in alto. Onde fu poi astretto abbandonare quei Signori, che tuttauia non cessauano di farne volar de gli altri, (per hauerne buon numero) e venir qui da me per mutarsi di drappi, & lasciargli al buon fuoco come fece.

Quel che fanno i Signori nell'uccellar co i falconi.

COR. Per qual cagione si pose in questo gran pericolo?

GIO. BAT. Il falcone è talmente auido nell'ammazzar gli vcelli, che subito (cosa p certo marauigliosa da vdire, ma più da vedere) è già calato cò tal precipitio, che se l'anitra, ò altro vcello si troua fermato, portarebbe grã pericolo che nò si ammazzasse per nò ferir se nò dritto: poichè egli se uisce sepre alla sfuggita, nò toccando mai nè terra, nè acqua; ma subito fatto al colpo (tut' hora volando) di nouo se inalza nell'aere.

Il modo del falcone nell'ammazzar lo angello.

COR. Vorrei saper in qual' hora si fa meglio volare questo vcello, & s'è difficile ribauerlo.

GIO. BAT. Parimente si fa volar la mattina per lo tempo, & quando fa maggior freddo. Poi del ribauerlo, non vi è tanta difficoltà, com'è de gli altri vcelli anzi se può esser disciplina in vcell'alcuno, questo è disciplinabile nella sua specie, quanto il cane, & il caualllo nella loro; di maniera che per loro non se ne perde mai alcuno.

COR. Quante volte si fan volar al giorno questi vcelli?

GIO. BAT. Non solamente per l'ordinario si fan volare quanto più son gentili, se non vna volta ma bisogna anco subito pascerli cò la prefa: ò quando per fallo non feriscono, darli vna gallina, o altro pollo. Et però chi vuole pigliar lungo spasso, debbe tenerne quattro, o sei, e più; o quando se ne tienē pochi, ritrouandosi con gli altri insieme con buon numero, per farui volare l'un dopò l'altro a gara: perche si ha maggior piacere, & si uede ancor quali son' i più valenti.

COR. Come combattono i falconi, & acroni insieme?

GIO. BAT. Si come lo sparauiero, smerlino, terzuolo, & altre, & afflore, pigliano sempre ucelli inferiori a loro; per contrario il falcone, oltra il pigliar ucelli timidi (per hauer gran cuore) si compiace còbatter fiero-

1. *fero cō
battere
del falco-
ne cō l'aerone suo
nemiciissi-
mo.*

ferocissimamente cō l'aerone suo nemiciissimo. Però non è piacer maggiore tra li raccontati, che veder questi dui rebbiosissimi nemici, quādo si abbattono insieme, percioche non tosto l'vn hà veduto l'altro, che a guisa di dui animosi guerrieri, & sfidati caualieri, ciascuno si prepara a dare la morte all'altro. Si vedono all'hora ambidui a gara alzarli a volo, per far più forte scōtra nel calare adosso al suo cōtrario. Qui uedēdo il sagace falcone, che se l'aerone hauesse tempo, & luogo di caderli adosso, non potrebbe sostener l'impeto suo (per esser quello assai più grande d'ale, & di più potenti griffe di lui, benche di manco carne) s'inalza tanto di più, che l'aerone lo perde di vista. Onde temendo egli grā demente la caduta del falcone si risolue di ricorrere all'ultima sua difesa, volgendosi col corpo verso il Cielo, distendendo le ale, & quiui con l'vnghie vnite, col becco acutissimo, stassi ad aspettar la velocissima sua caduta. Ma egli, per contrario, vedendo il gran danno che vi potrebbe succedere, si pone a girare intorno per tentar maggiormente l'assalto nel capo. Et mētre che questi nemici stanno a questo modo, quelli tutti che li mirano, stanno talmente immobili che paiono non huomini, ma statue di marmo. Ma se per forte s'auinchiano l'un l'altro, all'hora si sente l'aere rimbonbar di stridri, che prouēgono d'allegria de i circostanti, laqual è maggiore quādo per vn pezzo combattono in terra, & che finalmēte resta vincitore il falcone, o quando all'hora è soccorso da vn'altro gittatoui, & combattendo ambidui cō l'aerone, resta al fine atrocemente uinto, & morto. Et però non è marauiglia se fra i moderni Signori del mōdo, quel Serenissimo di felice memoria, Frācesco secondo Rè di Frācia predeua si grā piacere nel veder combattere i valorosi falconi cō questi si feroci ucelli. Vero è, che si come quegli allegrano le genti quando uincono, così le attristano, quando sono vinti da si rustici animali.

Chi non si ramaricarebbe, vedendo calar d'alto il falcone, per ferir l'aerone concio al modo detto, & inficcarli in quegli artigli come morto, & l'aerone suggirseno vittoriosamēte altrove? Non posso tacer quello, che mi disse vn giorno il Signor Pietro Martinengo Cōduttiero merittissimo, circa le stupende cose, che egli più volte vidde essendo giouanetto, al tempo, che ucellaua con più falconi il Signor Battista suo padre, felice memoria, il quale, morì valoroso Conduttiero in seruitio de i nostri Illustrissimi Signori. Et questo è, ch'egli haueua vn così bene ammaestrato cane, che quā ogni volta che un falcone, o dui combatteuano con l'aerone correua subito a sprezzarli co i denti il capo, & non molestaui mai falcon'alcuno.

COR. Hora aspetto, che seguitate a narrarmi intorno al dispensare il resto del tempo, come hauete promesso.

Gio.

GRO. BAT. Hauendo voi udito gli ipassi, che prendiamo di tempo in tempo fin al Carneuale, resta che vi dica ancora quelle cose, che noi facciamo mentre che la Quaresima dura. Nella quale perche non si mangia forte alcuna di carne, non uccelliamo nè cacciamo, ma in luogo di questi piaceri, leggiamo de' libri sacri, godendo il nostro religiofo Cuiato nel ragionarci de' buoni ammaestramenti; cavalcando qualche uolta al le perdonanze, & anco andando a trouar gli amici nelle Ville più uicine, per goderci lietamente cò loro ne gli ipassi honesti. Oltra che ci trastulliamo, hora nel pescare, & hora nel giuocare alla pata picciola, alla grossa, al pallone, al palamaio, alle borelle, & a cioni: Nò cessando sera, & mattina di far' esercizio; caminando, & uariando sempre quelle uie, & contrade che più ci piacciono. Mi resta solamente che io ui dica, come dispensiamo il tempo nel Maggio, & Giugno, accioche sappiate intieramente la uita nostra di tutto l'anno. Onde perche non possiamo far correre, per le biade alte, & per esser le lepri pregne, ò che allattano, non pur ci trastulliamo ne i piaceri medesimi, che ui ho narrati; ma ancora nel pigliar de i quagliotti con la cantarella, & col frastello.

*Trastulli
della qua-
resima.*

CO R. Dapoi che io ho udito benissimo a che modo uoi dispensate il tempo, uedrei uolentieri scritto nella foglia quella diuina sententia di Marc' Aurelio, che dice. Si come d un huomo che ben dispensa il tempo, non è uirtù che di lui non si creda, così di colui che l'occupa male, non è utilità che di lui non si sospetti. Ho uoluto dir questo a cōfusione di coloro, che tanto ui biasimano, che se conoscessero la uita che fate ne i piaceri honesti, & ne gli esercizi honoratissimi, forse che conoscerebbono la loro recita. Ma perche i melchini nò mai sono stati fuori della Patria a imparare il uiuer del mondo, ma solamente come mal creati, pētando al crapulare & al lussuriare tutto di perciò ui biasimano. Il perche nò è marauiglia se non hān' imparato mai altro che a presentarsi mattina, e sera, sotto la loggia ne i circoli, dicēdo mal di questo, & di quell'altro; tassando ogn'uno come se fussero censori di tutto il mondo. Et nò è anco marauiglia, se questi Signori dell'orio, mai nò si allegrano di alcuna buona cosa, ma si ben di qualche atrocissima crudeltà fatta sopra le migliara di huomini morti, ò di qualche Citta saccheggiata in Fradra, ò spianata in Piccardia, o rubbata in Piedemōte, ouero che la horrēdissima armata Turchesca sia giūta in Italia, per uindemiare ogni uolta le dieci, ò quindici milia anime suenturate, per uederle poi in Leuāte allo incanto, come se fussero tate bestie. Che per uerità nò ci è lingua humana che potesse mai esplicar la cētesima parte dello stratio, che fanno sēpre quei nemici della croce a quelle tate dolorate, e meschine anime.

*Detto no-
tando.*

*La uita de
gli uiciosi
della città*

GRO. BAT. Crediamo pure, che se bene questi accelerati non saranno prigionì

Prigioni di quegli spietati barbari per breue tempo (non potendosi) non fuggiranno però , che non siano al fine schiaui de' tortori dell'eterno fuoco.

*Le ledi del
curato del
Borgo .*

COR. Ben che sia da lodar la uita che voi fatte in questa Villa, nondi meno dubito, che per lo starui tutto l'anno, non vi sia detrimento dello Spirito, per non vdir le prediche, come faceuate in Brescia.

GIO. BAT. Per questo spero di non patirne danno alcuno: atteso che habbiam' un tale Sacerdote, che si può chiamare buon pastore, cōciosia che mai nō mēca le Domeniche, & altre feste cōmandate, a dichiararci il Vangelo, cō tutti gli ammaestramenti necessarij. Et oltra che col ui uer suo costumato & col visitar molte fiate i poveri infermi, & tribolati con parole sante con la borsa, & altre cose; hà talmente disposto questi huomini, & donne, che pochi vi sono, che non uiuano più christianamente del passato. Non mancando a insegnarci, come debbiamo stare diuotamente alla santa Messa; ringrantiādo nostro Signore, per lo sacrificio del corpo suo, che si fa all'onnipotente Iddio, per placar l'ira sua che meritiamo per li nostri innumerebili peccati. Che se vi douessi dir le cose le quali egli dice con carità, & massimamente a lasciar gl'incantamenti, le superstitioni, & le altre diuolarie insegnate da i perfidi Spoletini, & Ceretani, non sò quando ui facessi fine.

*Di un mal
Curato, et
di un caso
sporchissimo.*

COR. Certamente, che se io paragono questa villa a molte altre che conosco, posso dire, che si come ella hà la caparra (se tanto si può dire) delle delizie del paradiso; così quelle hann' il pegno de' dolori dell'inferno. Et chi non dourebbe hauer compassione alla nostra di Piedemōte, hauendo vn Prete di tanta ignorantia vestito, & di tale superbia gōfio, che non solo non merita quel beneficio cotanto sporcamente speso, ma ne anche il nome di pastore? Nō posso fare che fra le sue male opere, nō vi dica d'una, che dourebbe fare stomaco non pure a' Christiani, ma si no a i Turchi, a i Mori, & a i Giudei. Et è che questa Quaresima passata essendo morto vn'huomo di tanta pouertà, che la moglie non hauea pure vn soldo per farlo sepolire, questo lupo mai non volse leuarlo, fin che la dolorata (lagrimando prima per tutta la terra) non hebbe limosinato da questo, e quello i danari per pagarlo al suo modo consueto.

*Esempio
di un mal
Curato e
figato.*

GIO. BAT. Quel mal Curato meritarebbe il medesimo castigo allegato p Mōsignor Sabba, che diede il Duca di Milano, chiamato conte di virtù ad vn Parochiano par' in qlla città, per nō voler sepellir' vn'huomo pouero, se prima non era pagato dalla ramaricata moglie. Ilqual Signore, passando a caso doue la buona donna piangeua amaramēte, per non hauere il modo di satisfarlo, la fece chiamare a se; & intesa la cagione del suo pianto, fece far subito vn'altra fossa, nè mai si partì fin che nō

vi

vi vide dentro il prete, & poi il morto sopra; con farli trarre adosso tutta la cauata terra.

COR. O santa, e degna giustitia corrispondente al peccato di così fatto prete (Idio mi perdoni s'io peccassi) & in eterno memorabile d'un tanto prudente Prencipe.

*Tirannia
di alcuni
cittadini.*

Qual mal auentura Villa, ha parimente vn'altra infelicità cagionata da certi nostri poueracci cittadini; iquali fanno tutto di tante ribaldarie, che hormai non vi può viuer'huomo, o donna da bene, percioche quanto veggono, ò pensauo di volere, tanto vogliono; hora per forza, & hora per diuerse rubbarie: non ostante c'hanno talmente corrotto quei villani, che pochi vi sono, che non siano superbi, & perfetti ladri. Et però non è marauiglia s'io stò imeli che non vi pongo i piedi. Chese pur vi fosse vna particella della pace che veggo tra voi, vi giuro che subito mi leuarei fuori della Citta per godermiui sempre al modo vostro.

GIO. BAT. Veramente ch'io hò gran compassione a tutte quelle Ville che sono oppresse da questi pestiferi cappelletti; iquali mentre che crucciano gli altri, come ministri di Satanasso, essi non meno dall'ambitione, & d'altri viti, sono continuamente roduti, & tormentati, oltra che da tutti i buoni sono sempre odiati, & mille volte l'hora maledetti. Come ben dice quella sententia, che in ogni luogo dourebbe essere a lettere d'oro scritta. Maledetto sia quel huomo, della cui vita piangono molti, & della cui morte ridono tutti.

Hora perche il Sole declinando all'Ocasso, ci fa vedere c'habbiamo ragionato assai è bene che cessiamo, & ché andiamo così passo passo sino alla piazza, in tanto che i seruitori apparecchiano la tauola in mezzo del pergolato, per cenarui al fresco di quest'aura soaue, che hora comincia a salutarci sì dolcemente, facendo tremolare le frondi, e rami di questi belli arbori, & vaghi fiori di questo prato.

*Sententia
cōtra ogni
castino
huomo.*

COR. Andiamo pur ragionando di quanto vi piace, che tutto mi farà sempre gratissimo.

Il fine della xix. Giornata.

LA



LA VENTESIMA

GIORNATA DELL'AGRICOLTURA,

DI M. AGOSTINO GALLO.

*Nel comendarla, & quanto è bene essercitata
da' Bresciani.*



ESINATO ch'ebbero il dì seguente, M. Battista Auogadro, & M. Cornelio Ducco nella sala della peschiera, sotto alla colombara di mezzo, hauendosi pigliato spasso nel vedere gli atti diuersissimi della moltitudine de' pesci, ch'era venuti sotto le finestre per cagion del pane, che tuttauia vi gittauano, finalmente, partitosi i seruitori, parse all' Auogadro di entrare al ragionamento solito, dicendo. Quantunque habbiate inteso voi M. Cornelio parte delle cose, che mi spinsero a venir in questa Villa; nondimeno voglioui appresso leggere la lettera amoreuolissima dell' Eccellente Dottor M. Lodouico Moro, buona memoria; ilquale, hauendo abbandonato Brescia del M. D. XLVII. con gli honori, & utili che ui godeua per fruir quì le dotti della libertà, caldamente mi pregaua, che homai lasciassi la Città (come più volte gli haueua promesso) accioche facessimo la uita insieme. Ma per mia gran disgratia, hauendo a pena il buon gentil'huomo gustato la felicità, piacque alla bontà di Dio di premiare le sue opere co i beni dell'altra vita felicissima.

Lettera di Magnifico M. Giouan Battista carissimo, Perche più uolte habbiamo
M. Lodouico detto d'abbādonare la Città, & uenircene alla Villa; essendo io prima
co Moro uenuto già più di, con speranza che di giorno in giorno ueniste ancor
Dottore. uoi con la medesima deliberatione, come ho fatt'io di uiuere, e morire
in questo luogo, & uedendo che'l tēpo passa, & che uoi nō ui risoluto
di la.

di lasciare in tanti trauagli che tuttauia vi crescono alle spalle sono sfozzato protestarui, che se nò tagliate cotai lacci in vn bel colpo (dico più tosto hoggi che dimane) & venir' a goder la quiete che qui si troua, non solamente voi restarete prigione loro, ma vi tormentaranno anco tutto il tempo del venir che vi resta. Io vi giuro, che non potrei esprimere il ramarico, che ogni hora sento della lunga prigionia, doue sono stato, laquale mi ha priuato di questo pacifico viuere, che hora gusto in questa terra; còciosia che con ogni libertà posso andare per la Villa, per le vie, per li campi solo, & accòpagnato; vedendo hora vaghi horticelli; e hora i bei giardini; quando viui fonti, & quando chiari fiumi, tall' hora verdi prati, & tall' hora lieti cāpi: non perdendo mai più to del mio honore.

Qui medesimamente a' suoi tempi, godo quest' aere purgatissimo, il Sole splendidissimo, i giorni lucidissimi, le notti quietissime, le tante acque limpide; le piaggie verdeggianti, gli arbori fronduti, & le viti cariche di diuerse uue.

Qui parimente con gran contēto māgio a quell' hora, che più mi aggrada; hora sotto la loggia, & hora innanzi alla porta; hora nell' orticello, & hora nel giardino; hora in qualche prato, & hora a canto della peschiera, ò d' vn riforgēte fonte, ouer d' vn bel rio, ò d' altra chiara acqua.

Qui poi non ho carico di portar la grauosa toga, nè di esser occupato ne i tanti uffici della Città, ò come giudice di alcoltare tutto di auocati, procuratori, sollecitatori, ò caufidici che m' intrichino il ceruello: & manco mi cōuiene studiare gl' ingarbugliati, & lunghi processi, nè Bartolo con tanti altri simili, ma in vece di questi studi si malinconici, leggo con grā contento mio Platone, Filone, Seneca, & altri libri antichi: non mancando etiā di veder la scrittura sacra col fiore de' Dottori santi. Spēdendo poi i giorni nell' andar' a Messa; godēdo il nostro buon Curato, visitando gl' infermi, soccorrendo i pouerì, consolando i tribolati, consigliando gl' ignoranti, accordando le controuerſie, pacificando le inimicitie, praticando co i virtuosi, & fuggendo i vitiosi.

O vita fortunata della villa, & da pochi conosciuta, poiche non pur vi è la vera libertà, ma ancor' è netta di contentiosi da risfare, l' inuidiosi da schifare, di riuali da contendere, di primati da corteggiare di gentili donne da seruire, di cortegiane da presentare, di tornamenti, ò giostre da bagordare. Et quel che più importa, non ci son' auocati, senza anima che pelino, nè procuratori senza descrizione che ingarbugino, nè caufidici senza vergogna, che abbarrino, nè notari senza fede che falsifichino, nè medici senza carità che amazzino.

O vita soaue della Villa, poiche vi si gode la dolce conseruatione de' gli amici, la semplicità de' contadini, il cantar puro delle vilanelle, la ru-

rica sampogna de i pastori, la roza rebecca de i vaccari; la santa professione de gli Agricoltori, & la bella disciplina de i loro armenti.

O vita gioiosa della Villa, poiche vi è grã spasso nel ueder ballate, le pecorelle, giuocare i montoni, scherzar i capretti, saltar i giouèchi, mughiar i tori, anitir i cavalli, & lo strepitoso baiar de' grãd cani mastini.

O vita felice della Villa, poiche con grã piacere si ode cucurire i galli, cocchillar le galline, pipiltare i pollicini, barbotar le anitre, gridar le oche, buogonare i colombi, stridere i stornelli, garrular le passare, gorgheggiar le rōdinelle, lamētare i lusignuoli, gemer le tortorelle, & il vario cātar de gli altri uccelli. Che veramente furono prudētissimi quegli antichi Greci, Romani, Africani, & altri infiniti, che abbandonarono le loro grandezze, come cose che impediuanò il loro uero bene, per viuer' alle loro Ville: poveri di thesori labili, ma ricchissimi di cādido animo, di sano intelletto di pura conscientia, & di buona volontà. Et quantunque essi non conoscessero il vero Iddio, nondimeno, spinti da quel lume naturale, che restò all'huomo, dopò che perdè la giustitia originale, conosceuano che ritirandosi dalle false grandezze questo mondo, godeuano più quietamente, più allegramente, & più liberamente le vere delitie nelle Ville, che nelle Citta.

Io vi potrei addurre intorno a ciò più essempli di quei famosi Greci, tuttauia voglio dirui solo di quel sublime filosofo Pericle, il quale hauēdo per trēta sei anni ben gouernata la gran Republica di Atene, finalmente, per meglio conoscere il sommo bene, deliberò di ritirarsi per viuere, & morire in Villa. Onde leggendo la notte i cari libri, & lauorando il giorno un suo poderetto, visse anchora quindici anni in questo felice stato, tenendo scritto sopra la porticella della sua pouera casa. Poscia che io ho trouato il porto della vera contentezza, Speranza, & Fortuna, rimanete a dietro homai.

Similmente doue sono i più chiari essempli di quei tanti Romani? fra i quali non posso tacer quel così stupēdo di Diocleciano Imperatore, il quale, dapoi che hebbe gouernato l'imperio per diciotto anni, lo rifiutò per ritirarsi alla sua cara Villa, & iui cō animo tràquillo finire la sua vita, come fece. Soleua spesso uolte dire, che l'Imperatore solamente era degno di compassione, & il pouero lauorator della terra d'inuidia.

Doppo dui anni, che egli hebbe lasciato l'imperio, il Senato li mandò alcuni ambasciatori, che lo pregassero ad hauere compassione alla Republica, & ritornare homai a Roma, perche haueua deliberato, mentre che egli uiueua, di non fidare lo Scetro dell'Imperio nelle mani altrui. Es giunti alla sua pouera casa, ritrouarono che zappaua nell'horticello delle lattuche. Onde hauendo intesa l'ambasciara rispose loro,

Pare

Parea voi, amici miei, cosa honesta, che chi tali lattuche (come sono queste) ha piantate, zappate, & ordinate, le lasci; & non sia assai meglio, che le mangi con riposo, che abbàdonarle per ritornare ne i tanti strepiti di Roma? Et più disse. Io ho benissimo prouato quanto vale il comandare, & quanto gioua il laurare la terra. Et però vi prego, che mi lasciate in questa mia casa, poiche io bramo più tosto di guadagnar me il viuere con le proprie mani, che tenere il peso dell' Imperio di Roma.

Chi non dourebbe abbandonare ogni Città, & ridursi al vero riposo della Villa, vedèdo un sì manifesto essemplio di questo eccelloso Imperatore: non Christiano, ma Pagano; non idiota, ma filosofo; non pouero, ma il maggior Signore, che fusse a quel tempo. Ilquale si spiccò da vna Roma capo di tutto il mondo per ritirarsi in vna Villa, doue col tesoro della pouertà, & libertà maggiormente aumētasse il suo lume naturale, ilquale, benchè fosse stato lungamente oppresso dalle grandi occupazioni, era però tanto potēte che conosceua in parte, che la uera felicità nō si può trouar ne gli honori, o nelle ricchezze, e grādezze di qsto mōdo.

Chi non dourebbe parimente habitare in Villa, vedendo ancora i tanti Christiani, quali, per fruir maggiormente le doti dell' intelletto, non solamente più anni vissero alla Villa, ma ancora vi uolsero finire la sua uita? Fra i quali non è da tacere quel sopra humano spirito di M. Fràcesco Petrarca, ilquale soleua dire, che solamente poneua a conto di vita quegli anni, che trapassò in cōpagnia delle Muse in Valchiusa, & dopò in Arquà villa veramēte piaceuole del Padouano, doue hora sono le sue honorate ossa. Onde descriuendo questa sua felicità, diceua.

Qui non palazzi, non teatro, o loggia,
Ma in lor vece vn'abete, un faggio, un pino,
Fra l'herba verde, el bel monte vicino,
Onde si scende poetando, e poggia,
Leuan di terra al Ciel nostro intelletto.

Adundue per questi così chiari esempi, non tanto possiamo dire, che egli è cosa salutifera l'abbàdonare gl'intrichi, i trauagli, & i rumori della Città, per godere i riposi, le allegrie, & le contentezze delle Ville; ma ancora è di gran commodità a ciascuno, che si diletta delle lettere, della caccia, & dell'Agricoltura. Percioche queste virtù sono la corona di tutti li altri piaceri della Villa, & le più potenti per mantener lieto ogni spirito gentile, mentre che dimora nella prigione del nostro fragil corpo. Come ben mostra no questi seguenti uersi.

Ben si può dir quel cittadin felice.
Che sà schifar della Città i trauagli.
Spendendo in vaghi studi, & caccie liete.

enc. In Villa, i giorni, e a guisa de gli antichi
 Bra boschi, selue, campi, laghi, e fonti :
 Procura il vitto in terra, e vita in Cielo.

Appresso di questi versi, che sono la istessa vita, che voi M. Gio. Battista doureste fare : doureste ancora non pure specchiarui ne gli huomini celeberrimi, che haucte vdito; ma ancora ne i molti cittadini, & per sonaggi della nostra Città, che dimorano tuttauia nelle loro care Ville: godendosi nelle delitie honoratissime, che si trouano. Et certamete voi vedete, che non vi efforto a cosa alcuna, che prima nō l'habbia fatta io: nō hauēdo riguardo al grado mio, al guadagnare, & al giudicio del uolgo, che mi giudica per sciocco, hauendo abbandonato quelle cose, per le quali molti col graue giogo dell'ambitione, fanno (come si dice) d'ogni herba fascio, per uolere aggiūgere a quei gradi istessi: doue più anni son venuto, & conseruato. Et però come uostro vero amico, & cordialissimo fratello, nouamente vi efforto, vi priego, vi supplico, & vi scongiuro, che per ben vostro, tronchiate subito gl'intrichi. & i pericoli dell'anima, & del corpo, & vēghiate homai in questa rara Villa, nellaqual goderete le sue doti, & la conuertatione di questi ben creati gentil'huomini, che tanto vi desiderano per fare la vita cō uoi nell'uccellare, nella caccia, nella musicz, e ne gli altri spassi, doue ogni dì citra stulliamo insieme. Taccio i piaceri, che prenderete nella uostra tanto amata Agricoltura, Che veramete questa sola mi dourebbe spingere a venire oltra subito: & massimamente diletta docene anco tutti noi, come facciamo. Cose assai vi potrei ancor'addurre, ma perche vi conosco di bell'intelletto, solamente io vi ricordo, c'habbate cōpassione alla uita trauagliosa, che uoi ha uete detto sempre d'hauere in odio. Che facendo questo non tanto vi liberarete del grauo cilicio di maglia, ma anco da i uostri mangiaferri: prigionia ueramente crudelissima a tutti gli animi gentili, come siete uoi. Et qui facendo fine a uoi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale a' 22 di Nouembre. M. D. XL. VII.
 Lodouico Moro Dottore.

Ben M. Cornelio hora che haucte ascoltato cosi benignamente questa lettera desidero di udire tutto quello, che ne sentite.

CO R. Chi non lodarebbe tal lettera, essendo d'un tanto Dottore? Il quale di costumi, di prudentia, & di religione haueua pochi pari.

GIO. BAT. Vi giuro che tantosto, che l'hebbi letta, ella mi eccitò talmente, che io deliberai di leuare ogni impedimento per uenire oltra. Ma per mia mala sorte, non poteti essequir tal deliberatione, che questo mio honoratissimo amico fu cōdotto in Brescia, grauemente amato, & morì.

Et morì poco dopo, che fu a gli otto di Decembre. Laqual mi stordì di tal modo, che non uscì della Città, fin'al Carnouale. Et certamente ha tanta forza questa lettera per svegliar l'huomo a conoscere la vera via che debbe tenere, che mai non l'ho mostrata ad alcun'amico di bell'intelletto, che non si sia conuolto a desiderare simil vita fra quelli, essendo venuto a trouarmi questa Ascension passata il Magnifico M. Lorenzo Massa, ilquale, come Secretario fedelissimo de i nostri Illustrissimi Signori, andaua a Milano per alcune cose importanti, dopò alcuni ragionamenti amoruoli secondo sua natura, hauendomi domadato, qual cosa mi haueua ridotto in questa Villa, vede essere stata questa lettera: onde hauendola letta quasi lagrimando disse. Mai non conobbi così bene la pazia di questo modo, quant' hora mi fa veder questa lettera, & la felice vita che voi menate: laquale mi piace tanto, che spero cò l'aiuto di Dio, non passera molto tempo che mi potrò a farla da douero. Et se appresso vi dicessi quanto disse intorno alla felicità che si troua nel viuere lontano dalle ambitioni, & dalle false gràdezze, so che vi farei stupire. Questo medesimo m'hà raccontato il mio M. Tomaso Porcacchi, hauere più uolte sètitto dire al generoso, e infinitamete cortese M. Vecellio Vecelli da Cadoro, Agricoltor molto esperto, si come nò meno è pratico ne' reggimenti politici: ilquale nò picciola uaghezza prède di questa singolar professione tutto il tēpo, che gli auanza da' carichi, che bene spesso gli sono imposti da i nostri Illustrissimi Signori per caglio de' cōfini.

Hora che uoi hauete inteso la cagione, che mi fece stātare in questa Villa, voglio scoprirui ancora, che fra gli intertenimēti dilettuoli, che mi tengono così lieto qui, il maggiore è la mia cara Agricoltura, della quale io ne sò tātō innamorato, che mai nò mi stacò a pēsār di lei; nè a ragionare con coloro, che l'apprezzano. Et per venir maggiormente alla intelligēcia di essa, comprai l'anno passato buoi, cauali, carri, aratri, & tutte le massarie necessarie per lauorare al modo mio la possessione di questa terra. Et per la Iddio gratia, ho fin' hora in casa che se nò sono così eccellēte, come vorrei, sono almeno disposta a obedirmi nelle cose, che di giorno in giorno li cōmando: cosa che di raro si troua massari al cun, che la voglino intendere se non al pēggio, che possonò. Et però io ho deliberato di nò darla mai a tali ignoranti, accioche nò habbino da tiraneggiami tutto di, come hanno fatto per lo passato. Che se potessi fare il medesimo de i tanti centinara di iugeri di terra buona, che ho in Ghierola, sappiate che non gli affitarei, come faccio: per cio che son certo, che ne cabarei almen' il doppio.

COR. Non solamente mi piace, che ti dilette di dell' Agricoltura, per esser la corona di tutti i trasulli della Villa: ma ancora, che uoi facciate

*Dell' amore,
e lodi
dell' Agri-
cultura.*

*Della cura
della
curia de
cattini
massari.*

lauerare a spese vostre, & da vostri huomini questi campi; perche non sarete tormentato da i perfidi massari, come son io in Quincianello, & Piedemòre, i quali sono talmente rustici, & inuecchiati nelle loro mangolde vsanze, che rispondendomi sempre fuor di ragione, doue meruamente gli abborrisco, o riprendo, molte fiate mi pongono in disperatione di lasciar diuentar più tosto pascoli, che lasciar lauerare a simili maligni: percioche, per mia mala sorte, quanto più li cambio, tanto più m'inciampo in peggiore natione.

L'utile, che si ha nel lauerare la propria possessione

GIO. BAT. Mirate poi s'io debbo far questo, che solamète l'anno presente, hò ricolto più frumèto, che nò ha fatto il massaro, che vltimamète è partito, ne gli vltimi tre anni insieme. Onde per essere priuo non è ancora di quella somma, che faranno gli altri. Et medesimamète spero del miglio, & delle altre cose, che io sono per raccogliere: Sappiate poi, che io piàtai poeo meno di tre milia viti, lequali alleuo ad un certo modo còtrario, quasi a tutti gli altri, che ne alleuano; di maniera, che ne ho fatto tirare la più parte, che a questo Febraio compirono tre anni solamente. Che per uerità, quanti le veggono così grandi, & cariche di uua si merauigliano giudicando, che pochi massari a pena in tre anni le hauessero ridutte a cotal stato.

COR. Benche io habbia più uolte letto Columello, & altri autori antichi; nondimeno non mi mostrarono mai secreto, o modo di piantare, & alleuare uiti, che facessero uua in capo di tre anni.

Che Columella lo darebbe per boni Agricoltori molti Bresciani

GIO. BAT. Non si può negare, che Columella non sia stato il più famoso autore dell' Agricoltura di tutti gli altri antichi; nondimeno se egli ritornasse al mondo io son certissimo, che lodarebbe le migliaia di Bresciani per gran ualenti in questa professione.

Diteci, vi prego doue si troua un paese così grande come questo, il quale essendo per natura sterile, sia fatto parer fertile dalla grandissima copia de i lauatori industriosi, che in lui si trouano?

Diteci, vi prego doue si troua un paese così grande come questo, il quale essendo per natura sterile, sia fatto parer fertile dalla grandissima copia de i lauatori industriosi, che in lui si trouano?

Che il Bresciano per natura non fertile più di dieci braccia

COR. Non solamète è sterile (come dire) per essere delle quattro partile tre occupati da monti, colli, ualli & laghi; ma ancora quella che è piana, nò è più della quarta parte, che faccia lini, & le altre tre sono più tosto sterili che fertili; di maniera che tutta quella parte, che veramente si può chiamare fertile, non è più delle sedici l'una di tutto il paese.

GIO. BAT. Auenga che vordite il vero; nientedimeno per essere habitato da tante migliaia di persone, se ne debbono raccogliere il loro necessario viuere, è forza anco che siano molto industriose: come non pure, non mancando quelle, che coltiuano tutto il piano, ma etiadio tutte quell'altre, che habitano per le mōcagne, & ualli che sono di assai maggior numero (per raccogliere a pena il viuere per tre mesi) lauerano talmente

mente quei siti, che possono coltiuare, che fanno stupire tutto il mondo. Et chi non stupirebbe grandemente vedendo quelle genti a coltiuare benissimo quei luoghi, che sono per la maggior parte attissimi solamente co i zapponi: portando le carpellle di legno ferrate sotto i piedi di punte aguzze, accioche non cadano da quei bricchi, & si siacchino il collo con tutta la vita loro?

COR. Si come non è dubbio alcuno: che ne i paesi montuosi nascono più genti, & niuno più lungo tempo per cagion dell'aere così aprico, & per l'essercitio continuo dell'ascendere, & discendere, che non fanno ne i piani; così è forza, che quanto più crescono, siano anco maggiormentj coltiuati. Et però possiamo dire, che l'nostro paese nò si può domandare fertile, come per natura si troua il Padouano, & altri di questo felicissimo stato, ma solamente (come haueate detto) per la gran moltitudine di genti, che tuttauia vā crescendo, lequali sono sfozate a coltiuarlo così bene, che si vede: perche altramente (come dite) non raccoglie rebbono da viuere. Et che questo sia uero, cel mostrano più scritture, & alcuni pochissimi Bresciani, che viuono anchora; i quali videro quāto era egli ben lauorato auanti la grandissima pestilentia del 1477. per la quale ui rimase così poca gente, che una grā parte del paese venne a pascoli, a boschi, a lame, & a palude, per non esserui chi lo coltiuasse, nè chi tenesse i vasi, i pōti, i canali, gli argini, le palate, & altri sostegni all'ordine, accioche le acque nò lo paludassero. Come dapoi di tēpo in tēpo, secondo che sono ampliate le genti in numero, hanno ridotto tutte quelle cose co i monti coltiualti, & piano al primo stato, & tutto sempre con grandissime industrie, con infinite spese, & con incredibile arti. Di maniera, che si potrebbe dire, che quando nasce un Bresciano, & specialmente un nobile, nasca etiandio un' Agricoltore; poiche si vede che il Cielo largamente c'insonde la intelligentia del uero coltiuare la terra.

GIO. BAT. Veramente che io non sò doue sia un' altro paese così dotato dal Signor Iddio, come è questo; ilquale non tanto ha il piano che s'irriga benissimo quasi tutto, & i colli abundantanti di grani, di beuande, & di frutti: ma ancora ha i mōti copiosi di pascoli, di boschi, & di vene minerali che si colano per ridurle in ferri, & acciali da gli assatissimi popoli, iquali (come ho anco detto) per non raccogliere la quarta parte del loro viuere, vengono a comprare i frumenti, i migli, & i vini dal nostro piano. Et per uerità la maggior parte delle nostre ricchezze dipendono dalla grā quantità de i danari che vengono portati da i paesi alieni, parte per li detti ferri, & acciali lauorati, & da lauorare, & parte ancora per la gran copia de i lini, che sono condotti altroue. Che se questo paese hauesse un fiume nauigabile, tengo quasi per fermo, che sarebbe

*Cō quāta
mte si col
riano i si
ri difficili
del nōstro
paese.*

*Di quāto
rouina fa
la gran po
sta del
1477.*

*Chi quāto
do nasce
uno Bre
sciano, na
sce anco
uno Agri
coltore.*

*Le dori do
nate da Iddio
a noi
Bresciani.*

*I dui prin
cipali be
ni tēpora
li, che ci r
de il nō
stro paese.*

superiore a quello, che fu dato da Dio al popolo d'Israele. Et tanto più si potrebbe dire questo, quanto che'l nostro raccoglie non solo di tutte le cose ch'egli raccoglieua quel tempo, ma ancora dell'altre, come amplamente si può vedere.

COR. Voi dite vna cosa, che mi è dura da credere; percioche ho sempre stimato, che quel paese sia il fiore di quati si trouano sotto il Cielo.

GIO. BAT. Si come si legge nel lib. del Deuteronomio all'ottauo capo, che il detto popolo vi trouarebbe frumeto, orzo, vino, oglio, mele, fichi, pomi, pietre di ferro. & acque in abondantia, così questo è dotato di simili cose, ma ne ha di più, come sono i lini, i iugli, le castagne, & altre rendite. Et se pur a quel tempo era singolar di fertilità, e da pensare che tutto fusse per diuina Prouidentia, & non per la grandissima industria del bel coltiuare, come vien fatto al nostro.

COR. Quanto più può stare questo che dite, tanto maggiormente siamo obligati alla gran bontà di Dio, pioche ci fa abondar di tanti eccellenti lauoratori che fan parer questo paese così raro al mondo. Et però non è marauiglia se i nostri Illustrissimi Signori l'amano sopra ognialtro dello Stato. & se ne cupano ogni anno non meno di ducati duecento trenta mila. Paese poi sì pieno per più ragioni a tutto il mondo. Come di ciò possono benissimo attestare i Cardinali, & gli Arcuescovi, i Vescovi, & altri Prelati nostri, che sono stati appresso de' primi Signori Christiani.

GIO. BAT. Ci mancano forse i tanti altri degni testimoni pratici, i quali similmente possono riferire di questa fama, attesoche come valorosi Capitani non solamente hanno scritto, & seruono a i nostri Illustrissimi Signori, ma ancora a i sommi Pontefici, a Carlo Imperatore, al Re di Francia, a quello de' Romani, al Duca di Fiorenza, al Duca di Ferrara, a quel di Parma, & alla Republica di Genoua.

COR. Veramente che la nostra Patria è molto degna di questa fama, si per darla alle arme, & alle lettere, come perche non meno esalta l'arte della benedetta Agricoltura di quello che faceuano i nobilissimi Romani antichi.

GIO. BAT. Mi piace, che uoi chiamate l'Agricoltura per benedetta: atteso che essa veramente è la più santa, la più dilettuole, la più honore uole, & la più vtile a tutti di qual si voglia arte, percioche è quella, che dà il uiuere a tutto il mondo. Santa poi, perche l'uomo, che con fatti se ne diletta, mai non sta in otio; conciossiachè non è hora del giorno, che non ui sia qualche cosa necessaria per occuparsi dentro. La onde, è da credere che i Signore Iddio disegnaua al nostro primo padre Adamo questo esercizio, accioche non peccasse per cagion di otio, come forse peccò nel terrestre Paradiso. Come sempre si è veduto, che gli antichi Pa-

triarchi

Che'l Bre-
sciano rag-
giuglie più
cose, che
non farca
la terra
di promi-
sione.

Che entra
in canano
i nostri Si-
gnori del
Bresciano
A molti
simoni.
della fa-
ma dei
Bresciani

Lode del-
la nostra
Patria cir-
ca all'A-
gricolen-
za.

Quanti
benedetti
e santa
l'Agricol-
tura.

uarchi, & santi padri che habitauano ne gli heremi, hebbero il laouor
la terra per cosa saluberrima al corpo, & all'anima, Oltra, che se noi leg-
gerete il Testamento vecchio, & nouo, ritrouarete che'l grande Id-
dio; per honorar maggiormente l'Agricoltura; non tanto più uolte si è
alsomigliato all'Agricoltore; ma ancora infinite fiate ha nominato di-
uerla mète, villa; terra, possessioni, campi, vigne, oliueti, horti, giardini,
prati, mōti, colli, valli, selue, campagne, fiumi, irrigare, arare, seminare,
vangare, zappare, segare, mietere, battere, palare, criuellare, letamare,
piantare, sterpare, potare, tagliare, & incalmare. Senza che ha detto ara-
tri, vomeri, erpici, carri, gioghi, stimuli, rastri, falci, pale, vanghe, zappe,
securi, & altri stromenti necessarii a questa così Christiana professione,
come alla sua infinita sapientia pareua esser bene ficio a quelle benedet-
te anime a cui gli predicaua, o ragionaua.

*Che i santi
padri si di-
lettano
della Agri-
cultura,
& quāto
Dio l'ha
onorata*

Volèdo poi conoscere se l'Agricoltura è diletteuole, & honoreuole,
possiamo specchiarci nella vita di Manio Curio Dentato, di Quinto
Cincinato, di Catone Censorino di Scipione Africano, di Diocletiano
Imperatore, & di altri infiniti Romani. Iquali benchè fussero ricchissi-
mi, & grandissimi: nondimeno non curarono lasciare le loro gràdezze
per godere le deluie di questa non mai a bastanza lodata Agricoltura,
laquale è tanto più pronta nel rendere buoni raccolti a coloro, che la
amano da dquero, quanto più usano buona diligenza nel coltiuar la ter-
ra con buon giuditio. Et che questo sia vero, leggete Magone, Varrone,
Cello, Tremuzio, Virgilio; Columella, Palladio, Costantino, Crescètio,
& altri Autori; perciocchè diffusamente chiariscono tutto il mōdo, che
non si può trouare sorte alcuna di guadagno più honesto, & più largo,
nè più certo, nè più stabile, nè più diletteuole, o più degno d'ogni perso-
na nobile, & libera, di quel che è sol mezzo di questa diuina arte, la
qual scopre benissimo la grandissima cecità de i miseri mortali. Iquali
continuamente trapagliano, ludano, stētano, & alle uolte crepano per
farli ricchi con modi illeciti, & pericolosissimi al corpo, & più all'ani-
ma. Non curandosi di arricchirsi più tosto con questa piaceuolissima,
& honoratissima Agricoltura, per laquale ne vien senpre beneficiato
l'huomo, & glorificato Dio.

*Quāto sia
diletteuole,
& hono-
rata sopra
da gli an-
tichi l'A-
gricoltura.*

O quanto certamente sono ciechi quei mercatanti, che nauagliosa-
mente vanno d'ogni tempo per terra, per mare, per mōti, & per boschi
con infiniti pericoli della vita, & facoltà stramossi di guadagnare i vinti
o trenta per cento; per laqual cagione nō lasciano quella dolorosa pro-
fessione, & non si donano a quest'altra, laquale non solamente rende i
vinti, & trenta per cento, ma quasi sempre più di cento per trenta?

*Che mer-
canti fareb-
bono, si
mercanti
a dar l'al-
l'Agricol-
tura.*

Che diremo poi di tanti infelici soldati, iquali per l'auidità di vna

paga,

Della infelicità de' soldati.

paga: ò per la speranza da guadagnare, con far prigionieri, ò saccheggiare qualche terra, ouerrubbare, & sforzare doue alloggiano (non parlando mai de' gli huomini d'honore) vanno ad ogni guerra ingiusta, ponendo il corpo à mille pericoli di morte ogn'hora; & col dare l'anima nelle branche del demonio? Pazzissimi veramente: conciosia, che lasciano questo certo, giusto, & sicuro guadagno per seguir quello, che è incerto, illecito, & pericoloso.

De' ciechi cortegiani ecclesiastici.

In questo medesimo errore, non vi sono parimente i fascinati cortegiani ecclesiastici? I quali (parlando solamente de' cattiu, & non mai de' buoni) per più anni stentano nelle corti de' gran Prelati, & non già per diuenire buoni religiosi: percioche à questo non vi pensano mai ma solamente per hauer vn qualche beneficio, ò più tosto à loro maleficio, per trionfare secondo la intentione loro: Non considerando mai che tali entrate sono patrimoni di poveri. Che se questi ciechi di spirito attendessero à questa diletteuolissima Agricoltura: non penerebbono tanto per acquistare i beni d'altri, & manco morirebbono sopra la paglia con pericolo anco dell'eterno fuoco.

De' fascinati alchimisti.

COR. Io mi stupisco di tanti, & tanti che s'inefcano in questi beni, attesoche per più centenara d'anni si dauano per forza à quei soli, che fantamente gli amministrauano.

GIO. BAT. Fra questa grandissima caterua di ciechi, che grandemente sono ansiosi di robba, non sò se più tosto dobbiamo piangere, che ridere la infelicità de' fascinati, allopiati, incantati, maleficiati, ouero pazzi, anzi del tutto pazzissimi alchimisti. I quali nò mai guadagnano i trenta, ò vinti, ò dieci per cento, come fanno i buoni mercatati: ma più tosto ogni volta che si pongono à congelare, ò fissare Mercurio, ò fare il sognatissimo lapis, ouero altre cose secondo i loro linguaggi, sempre perdono i trenta ei quaranta, & i cinquanta per cento. Iscusandosi poi con dare colpa, hora à i riceuenti, hora alle boccie, hora à i crogiuoli, & hora al troppo lento, ò all'eccessiuo fuoco. Et quantunque tutto di vegga questa lor gran ruina, nondimeno i meschini mai non cessano, & manco si sgomentano? anzi ogn'hora più si ostinano di perseverare sempre in questa così gran frenesia, tenendo per cosa certa di trouare finalmente quel loro modo di farsi i più ricchi di tutto il mondo.

Veramente mi marauiglio se molti ricchi, ò gran Signori si pongono a spendere, & a spandere per prouare se questa scioccheria fusse mai cosa buona: ma ben mi stupisco de' barbieri, calzolari, sartori, & altri plebei, i quali vi ipèdonno non solamente ciò che guadagnano alla giornata, ma studiano, allegano, & disputano tra loro i secreti di Aristotile, di Hermogene, di Gebero, di Arnaldo, Raimondo, & d'altri Autori dottissimi.

ssimi, che l'oneamete hanno parlato sotto figure diuerse di questa così gran follia. pe. dar pasto a questi innumerabili chimeristi. I quali taroslo che hanno assaggiato vna sol. propositione di questi filosofi naturali: nò pensano, ne fanno mai altro, che fantasticare quello, che dourano fare, quando con le loro propositioni farannotanta quantità d'oro, quanta si prandesi desiderare. Dice, che il pouero lor ceruello, alle volte vola tât' alto, che mirano di distruggere il potentissimo Turco, l'inuincibil Sofino, & il grandissimo Cane, con gli altri Signori di tutto il mondo. Ben è vero che come finalmente questi miseri insensati si veggono essere di uenuti poueri da douero, si mettono a fare de' sofistici, o tofare le mone te, o farne di false. La onde, non è poi marauiglia se sono castigati dalla giustitia humana, & forse dalla diuina. Si che per finire. beati loro, se in cambio di tal cecità si occupassero in questa vera alchimia dell' Agricoltura, laquale tanto piace a Dio, & a tutto il mondo; poiche massimamente non nuoce a niuno, ma gioua a tutti.

COR. O quante volte io mi son posto con gagliardi fondamenti a voler rimouer alcuni miei amici di queste vane opinioni; ma vedendoli nò men incurabili di quell'altra setta, che vâ ogni Giovedì in stregoccio (come si dice) al monte Tonale, iquali muoiono in quel così esserabile errore, non sò poi finalmente che fare se non piangerli come morti.

GIO. BAT. Po'cia ch'habbiamo ragionato assai di queste perdute genti, voglio ritornare a narrarui i gran piaceri, che di tempo in tempo prendo nella mia carissima Agricoltura.

*De' contri
ti che ven
de l'Agr.
coltura.*

COR. Mi piace, che voi parliate di questi, & che lasciate tutti questi ceruelli frenetici nelle lor pazzie.

GIO. BAT. Primamente dico, che mi compiacecio molto, quando veggo vn ben'arare, vn buon seminare, vn vero nascere, & vn bello crescere di stagione, fin'al perfetto fine.

Non è un gran trastullo, quand'io miro un' eccellente Agricoltore, il quale habbia prima ben nettato, ben carrettato, & ben'ordinato un campo. & che poi si pone ad ararlo più uolte per lungo, & per trauerso con buoi ben'amaestrati, facendo non pure sempre le arature dritte, & spesse, & ben fondate (fuori quando si semina, perche all'hora basta coprire i grani con tre, o quattro dita di terra). na ancora erpicando benissimo, & seminando con semenza secondo il bisogno.

Che cosa è poi uedere il mio Gastaldo, quando hà sotto di se più la uoratori piantare uiti. & per farle zappare, nettare, potare, ordinare, & ingrassare secondo le qualità dei tempi, & bisogni loro? Facendo ancora piantare opij, onizzi, salici, pioppe, olmi, mori, noci per giusto filo, à che si pongono ne i luoghi de i cauati. Oltra che prende grande spasso

*Le cose
dirà, che
chano da
giardini,
& dalle
api.*

spasso, quando egli fa drizzare vie, quadrare campi, scauezzare tornature, carrettare cauedagne, vguagliare prati, fare ponti, argini, canali, & chiauiche per adacquare: ouero quando fa cauare, & curare fossi, sariole, dugali, & altri vasi. Et qual maggior contento posso hauere, che vedere a mietere biade, & farle battere? tagliare migli, & farli trebbiare? sterpare lini, & farli laborare, cauare legume; & farli ritolare? segare prati, & farli infenilare? scauare arbori, & farli infassinare? vindimtare vug, & farle bene sciegliere, & raccoglior frutti, & farli conseruare. Senza che io pigliogran satisfattione nel far bollir diuersamente i vini, facendoli biachi, vermigli, dolci, garbi, piccanti, puri, & con acqua. Similmente mi è di gran contento il raccogliere i diuersi frutti del giardino, perche senza quelli, che non sono di conserua, ne raccoglio anco all'Autunno non poca somma: che conseruo verdi la maggior parte dell'anno. Et oltra che ne raccoglio de cotogni in copia, de' quali si fa in casa delle cotognate, gieli, & altre cose, hò anco tal quantità di api, che mi danno tanto mele che posso condire più frutti, & venderne a decina di scudi. Che se fosse vno mio auo, il quale era eccellente Agricoltore, & economico raro, io son certo che direbbe, che hò ben imparato quel suo ricordo, che più volte soleua dire: Egli è poca infamia a ciascuno cittadino, che dimora in Villa, quando compra col danaro cosa, che egli può hauer nel suo podere, & però posso dire con verità, che oltra la libertà, la tranquillità, l'allegria, i grandi spassi, & le molte commodità che godo qui dolcemente, ho ancora questo di più, che io spendo assai manco della metà, di quello che faceua in Brescia.

*Detto vno
scende.*

Non è poi di molta contentezza il mirare vn così vago prato com'è questo? Il quale si troua in perfettione di bellissimi fiori odoriferi, fatti con infiniti modi diuersi dalla natura; sopra de i quali vediamo pascersi vna infinità di api, di grilli, di saiottini, di barbelletti, & di simili animali semplicissimi.

*La satisfattione,
che si ha
dalle cose
uaghe, &
amene del
la Villa.*

Ancora, qual'è quel così eleuato spirito, che possa esplicare la tanta marauigliosa serenità, & suauità di questo purgatissimo aere? Il quale, non pure c'illustra l'intelletto; & ci rinfrega l'animo: ma ristora gli organi del corpo nostro, come proprio suo cibo.

Appresso, chi potrebbe mai esprimere la bellezza de gli assilati Arbori carichi di delicati frutti, le amenissime ombre accompagnate quasi sempre da qualche aura fresca in questa stagione, le quali cose gustiamo soauemente con vna infinità di uocelletti diuersi, che mai non cessano di cantare, & gorgheggiare secondo le loro naturali uoci: dimostrando ci l'allegria interiore, che tuttauia sentono in questo opaco luogo. Armonia certamente soauissima, & perfettissima per eccitare ogni bell'in-

telletto

telletto alla consideratione della inesplicabile bontà del grand'Iddio, laquale non cessa mai di donarci infiniti beni in questa sì frale vita, come caparra de gl'incomprensibili premij di quell'altra perpetua.

Hora che voi Messer Cornelio mi hauete così amoreuolmēte ascoltato, ditemi vi prego, hò io forse cagione di abbandonare queste mie commodità, & queste mie tranquillità, per ritornare ne gl'intrichi, & ne i trauagli, che io hò hauuti nel. a nostra città? son certissimo, che l'amore, che mi portate, non mi consiglierà mai.

COR. O quanto mi fate veder la via di viuer felice, se però si può viuer felice in questo sì fatto mondo. Confesso, che pur hora hò inteso quel bel discorso, ò graue sentētia del diuin Platone, quādo disse, Essendo la vita rusticale maestra, & come vn'esempio della diligentia, della giustitia, & della parsimonia, non si può trouare in questo mondo cosa più vtile, più dolce, più diletteuole, più santa, che venirfene alla Villa, doue l'huomo stà lontano da gli odij, dalle inuidie, dalle calunnie, dalle cupidità, dalle ambitioni, fumo, ombre, & fauori falsi di questo mondo, stando che sono sempre piene d'affanni, di rammarichi, & di tormenti infiniti. Et per tātō io giudicarei, che stessero bene sopra la porta di questo giardino quattro versi, che viddi l'anno passato, passando per vna Villetta in Valle Pullicella del Veronese, sopra vna porteta d'vn cittadino, donde compresi che egli fusse di quei pochi, che fanno viuer in questo mondo, i quali, se bene mi ricordo credo che dicano così.

Felice il Cittadin, che stassi in Villa,

Sol per ben coltiuare i propri campi,

Con quella purità de i padri antichi,

Spettando sempre il fin di gire al Ciclo.

*Verse di
Cittadi-
no, che ha
bita in
Villa.*

GIO. BAT. Dapoi che questi versi sono il proprio intento mio, vi prometto anco, che in breue faranno posr doue hauete detto.

COR. Se voi farete questo, tanto più farann'vno specchio a molti nobili, di seguire la vita, che tenete. Che Dio volesse, che fusse imitata non pure da i Bresciani, ma da tutto il mondo; percioche non vi sarebbe da temer la giustitia per conto de i misfatti; anzi si goderebbe la pretiosa libertà, cō le commodità di poter'ogn'uno andare, stare, fare, & viuere a suo modo, senza sospetto, che alcuno de gli ignoranti li ghignasse dietro alle spalle; facendosi beffe tuttauia per essere dissimili alla vita loro. Che quātō più considero queste cose tanto certēio vò fuor di me, poiche siamo tanto pazzi, che per vno che si ponga a viuere in questa così lieta, così pacifica, & così honorata vita, che nō ve ne siano a migliaia.

GIO. BAT. Sempre fu così generalmente dell'huomo come ben disse il diuin Petrarca. E veggio'l meglio, & al peggior m'appiglio.

A V I S I I N T O R N O A L L A E C O N O M I C A D E L L A V I L L A .

*Della eco-
nomica
della Vil-
la.*



O R N. Mi resta solamente di chiederui vna cosa di non po-
ca importantia , innanzi che mi parta da voi ; però ui pre-
go, che mi diciate i modi , che deue tener il cittadino , che
medesimamente è per habitar' in Villa; nelle cose dell'eco-
nomica per poter' honorare gli amici , che all'improuiso

sono per venire alla sua casa ; percioche ueggo , che state prouisto cosi
bene d'ogni cosa ; cominciando prima a mostrarmi con qual modo si
può fare il pane, si bianco, si spongoso, & si saporito come è il vostro .

*Come può
far bel pa-*

G I O. B A T. Si come è bene a battere il frumèto, che v'è seminato, quā-
to più tosto si puote, per essere più atto a nascere: cosi quello è migliore
per far buon pane, che non è quell'altro, che tardamente si fa fuori delle
case. Ilquale sia anco netto di pietrelle, di sabbia, di terra, & di cattive
sementi d'herbe, & specialmète loglio sequacciola, glottoni & veccia, la
quale fa sempre il pane bruno, greue, & talmente maccato, che mai nō
crelce. Et poi si pone ben criuellato al Sole sopra i lenzuoli, & si frega
così caldo cō le mani benissimo per cauarli maggiormente la poluere ;
& dappoi si spruzza leggermente d'acqua con vna scopetta, & si manda
all'hora al molino per Luna crescente : facendolo macinare con buone
pietre ben'ordinate, & che resti bene scagliato. Cimando parimète la fa-
rina cō buratto sottile, per far bel pane per la tauola del patrone, & il re-
sto per quei, che seruono, o per li poveri, che v'ègono alla porta. V'sando
anco ogni diligentia nel darli l'acqua temperata. Et volendo il pane sa-
porito, sia fatta la pasta dura, & gramolata fin tanto, che ella si gonfia ,
& getta le vesciche, & dappoi sia tagliata in pastoni , & menata ancora
vn poco innanzi che si parta in pani; i quali siano stagionati col lieuito,
& poi col fuoco fin che restano bene ordinati.

C O R. Non lodate voi, che'l pane sia anco alquanto salato?

G I O. B A T. Questo si, a cui piace, salando però solamente quell'acqua
che vi vuole innanzi che si ponga al fuoco; percioche non solo resterà sa-
porito, ma ancora sarà più sano, & diuenirà più gonfio .

*Che si ten-
gono buo-
ni vini .*

*Altre cose
affai' hab-
bino in ca-
sa.*

Poi sta bene l'hauer' in casa d'ogni tempo buoni vini , bianchi, rossi ,
grandi, mediocri, piccioli piccati, saporiti, dolci: & anco delle vernac-
cie nuoue per fette, & delle vecchie rincapellate.

Ancora è bene a star fornito di zucchero, di mele, di oglio, di sale, &
di buon aceto , percioche con queste cinque cose , può commodarne
molte, che si mangiano, & condirne assai, che si conseruano. Hauendo

non

non meno buon'agresto, vin cotto, sapore di buona vua, ilquale sia alquanto duro, & non liquido.

Parimenete si sia sempre ben guarnito di pepe, spetie, garofani, cannella, gengero, vua passa zibibo, brogne, marene, cappari, pistacchi, mandole, auella ne, noci, oliue, castagne, composta di peri, o pomi rugginenti garbi d'ogni tempo.

Co R. Come si può fare tal composta per tutto l'anno?

Per far la composta d'ogni tempo.

Gio. BAT. Si pigliano peri di spina spiccati per Luna vecchia non molto maturi, & in tempo asciutto, & si pōgono interi, & netti d'ogni difetto, ne i vasi con tanto aceto, che soprabondi, & coperti benissimo si tengono in luogo fresco, lquali compostano tagliati per lūgo in dui pezzi, & mondati di scorza, & di dētro, si mettono nella caldaia cō tanto aceto, & mele, o vin cotto che basti, & si fanno bollire, fin che sono cotti, ma non troppo; & dappoi si pōgono con la medesima cōserua, ma salati, & conci cō garofani pesti, o altre buone spetiarie. Et q̃l medesimo dico nel fare quella de i pomi rugginenti, o d'altra sorte dura. Et come q̃sta è finita, se ne può fare dell'altra, che si conserua almeno p dui mesi.

Similmente lodo a conciare de i fiori de i cedri, delle foglie del dragone, & della citrona col sale in aceto, & anco del finocchio i ramuscelli co i grani non molto maturi, & in festuchi teneri. Et nō meno condire col mele, o zucchero de i cedri, scorzi di meloni, colli di zucche, e perimoscattelli, noci nō mature cō scorza, psiche, cocumari, genocchielli, festuchi di latuche, radici di buglossa saluatica, boragine, & altre cose secondo la usanza della famiglia. Hauendo etiā dio buona marinata, succo e gelo di cotogno, e cotognate diuerse al modo nostro, e alla Genouese.

*Cose assai che si possono com-
dire.*

Co R. Come si fa questa Cotognata Genouese?

Gio. BAT. Si mettono primamente i cotogni ben maturi nel forno nella padella subito cauato il pane, & si cuopre talmente che'l calore più piano li cuoca benissimo; & dappoi così caldi leuata la scorza; si nettano di dētro, e si pone p ogni libra di quella pasta bē cotta, meza di zuccheru buono dileguato: mettendo ogni cosa in una cazza stagnata larga in fondo sopra il fuoco, & con vn bastone mondo si mena di continuo tal materia attorno fin che comincia a distaccarsi dalla cazza; e dappoi si pone nelle scatole all'aere così scoperta, ma che'l sole, o rugiada nō vi giugano, lasciādole così fin che sarà salda, bēche venirà ogni hora più dura.

A far la cotognata alla Genouese.

Vn'altro modo migliore si fa ancora cō medesimi pomi mondati di fuori, lquali si pongono a bollire in acqua fin che si aprono. Et fatti li passare per lo seraccio netto, per ogni quattro libre, se li mette una & meza di zucchero belle, & si fa bollire tal compositione a fuoco lento nella cazza, & si riuolge con la spotola di legno continuamente fin ch'ella

eh'ella si distacca dalla detta cazza. Vi si pone pos quel muschio, o specie, o cannella, o altre speciarie, secondo che più piace. Et sedacciato del zucchero sopra d'vna tauola. si fa di mano in mano in fugacette con vn cerchio di scatola, & si pongono al Sole, & si riuolgono spesse volte. fin che restà bē crostate, ma chesēpre sia sotto del zucchero bē macinato.

Voi sapete poi, che stādo in Villa, & massimamēte in picciola come è questa, nō si può hauer carne fra la settimana. Et però stā bene, che il cittadino si fornisca il Sabato per tutti questi giorni, che se ne mangia, accioche venendo all'improuiso de gli amici a casa, possa honorarli cō quella, & con capponi, polastri, pipioncelli, perfutti, lingue, tettine, falciccioni, & altre cose simili, ch'egli hauerà in casa. Ma perche è difficile il conseruare le carni non salate al tempo del caldo; però a conseruarle per quattro, o cinque giorni, si cuocono mezza a mēte, & si pongono in quantità di farina, & poi non occorre a farle altro quando si vogliono mangiare, che lauarle, & finire di cuocere.

Cor. Mi piace meglio questo ricordo, che metter quelle carni nello aceto, poiche con diffcultà se le caua quell'odore, & sapore.

Gio. Bat. Anzi che questo modo mi piace assai, quando sono posti in olla di terra i pipioncelli pelati, aperti, ben netti, & mezzi cotti, & salati alquanto, con gittarui sopra tanto aceto bianco, che soprabondi. Et come si uogliono mangiare, si pongono per un pezzo nell'acqua tepida per cauargli quel poco di sale, & aceto. Poi cotti che sono si conciano in guazzetto con buoni sapori & specierie, ò s'infarinano, & si friggono cō lardo, & petrosेमolo nella padella. Et a questo modo si mangiano fin le ossa. Il simile si fa delle lepri, conigli, capponi, & altri uccelli, & massimamente quādo sono buon mercato, ò che se ne hà alle volte abbondantia, ouero che se ne mangiano, come occorre alla Quaresima.

Cor. Non si potrebbe per altri modi conseruare a quei tempi, per quattro, ò cinque giorni la carne cotta non salata?

Gio. Bat. Per chiarirui di questo, dico, che per l'ordinario compro il Sabato un petto di uittello, & una lonza con un pezzo di fegato, & non fallo a pigliare vn cosciotto di dodici, & più libbre: il quale, tagliato, la Domenica di sera sottilmēte in pezzi, com'è una mano, ui ci pono sopra del petrosेमolo, ò rosmarino, ò citronella, ò mēta, pesti con lardo, e con aglio: ma meglio è l'vua passa quando ui sono specie, & sale, e poi si volgono in ritoletti di vn in uno; in forma d'vn'ouo; & cuciti cō filo si mettono nella padella sopra il fuoco, & cō tātto lardo, che tutte queste polpette (come noi chiamiamo) inondino benissimo. Et cotte che sono non essendoui forestieri, le conseruiamo asciutte ne i piatti di terra, in luogo fresco fino al Giovedì, & qualche volta fino alla Domenica.

Vero

*Per cōser-
uare ogni
carne la
stata.*

*Altro mo-
do per con-
seruare la
carne cot-
ta.*

Vero è: che durano anco meglio se sono cotte infilzate con lo spedo ; per cuocerfi meglio, & asciutte.

COR. Che ordine si deue tenere nell'honorare anco gli amici all'improuiso , quando non vi è forte alcuna di carne cotta ?

GIO. BAR. Si puo cuocere nella padella carni conseruate nell'aceto, & non hauendone, si possono frigare anco col lardo più salumi ; come sono lingue tagliate sottilmente, testine di mazo, carne de porco verze lada, pertuti, falciccioni, & conciare queste cose ne piatti con aceto, oglio, specie, vna pasta, zucchero, succo di limone, ponendo seco in ta uola della composta di peri, di meloni, oliue, fenocchi fior de cedri, salsa, e sapord' uua, ò d'oui. Ma essendo verno, metterui, non meno della mostarda & de gli oui fritti con l'vua pasta.

*Modi per
honorar li
amici all'
improuiso*

COR. Vorrei sapere come fate quel sapore che dite, e che mi fate mangiare ogni pasto, il quale non pur è delicato, ma rinfresca, & estingue la sete più che ogni altro cibo.

*Per far sa-
pore deli-
cato di ou
freschi.*

GIO. BAR. Si batte prima talmète con vn cucchiaro quella quantità di oui freschi, che si uol contiare, che le chiare, & rossoli paiono vna cosa medesima, & poi si pongono ne la pignatta, ò lauezuolo sopra le bragie con tanti cucchiari di aceto bianco dentro quanti oui sono , & quel zucchero secòdo che piaceuono più dolci, e mazo. Vero è, che l' uua pasta lo fa migliore, & anco il succo di limone in luogo dell'aceto. Et come comincia a bollire, si muouono di continuo con una bacchettina netta, accioche non si attaccino al fondo: non cessando fin che cominciano à pigliar corpo, & all'hora subito si leuano dal fuoco , & si pōgono ne i piatti, sopra i quali si mette dell'altro zucchero (chi vuole) e delle specie fine , ò cannella. Vero è, che a farlo perfetto, & specialmente per gli ammalati, si pigliano solamente i rossoli freschi, perche sono di maggior nodrimento, e più delicati delle chiare; lequali, per esser frigide, sono anco difficili da digerire. Et questo sapore non solamente à gl'infermi racquista il gusto, gl'induce il sonno, rassetta lo stomaco ; & gli è di buon nodrimento ; ma ancora a i sani è più diletteuole fatto d'vn giorno, ò di dui, che non è a mangiarlo caldo. Ma, si come non è buono troppo cotto, così non essendo a sufficiencia cucinato non corrisponde al gusto, come quando è bene ordinato.

COR. Certamente che gli oui furono sempre buona monitione ; per cioche si possono conciare a più modi secondo le vltanze delle case.

GIO. BAR. Non è dubbio, che si possono cuocere aperti nell'acqua, ò nel latte, e poi conciarli ne i piatti col zucchero, succo di limone, & cannella con le fette di pane, & senza. Et non meno frigerli nella padella così, & acconciarli al modo detto. Cuocedoli parimète nella padella in

*A quanti
modi si pos-
sino cuoc-
re gli oui
freschi.*

Cc frittate

frittate semplici, & con sapori tagliati di citrona, saluia, rosmarino, dragone. & altre herbicine simili, ouero cō l'aglio, ò con le cipolle. Ma meglio è con l'vua passa, perche restano più delicate. Ben'è vero, che sono anco tãto migliori, quanto più si conciano con specie fine, canella, zucchero, succo di limone, & acqua rosa. Sē za che si possono accompagnarle con succo di saluia, ò di menta, ò d'altre herbe saporite, per restar verdi, & buone, & massimamente si conciano più, & meno cō le dette spezie. Et non meno si possono, conciare gli oui, pigliando per ogni tre, quattro cucchiari di latte, & sbatterli bene insieme, fin che paiono vna medesima cosa. Et posti così ne' piatti coperti co i tōdi sopra le bornici, ò bragie, lasciarli cuocere, fin che sono diuenuti in corpo, & poi metterli in tauola coperti di zucchero, & di canella. Et volendosi conciare gli oui duri, & mondi si fanno bollire nella padella con l'oglio, & come di uengono rossi si pongono ne i piatti, & paiono tante fritelle. Oltra che si conciano così duri & mondi a pestarli benissimo, & poi accompagnarli con vua passa, zucchero, specie, ò canella, & ponerli nelli piatti, & restano molto delicati. Accomciandoli medesimamente così duri, & mondi, tagliandoli prima per mezo, & poi si pigliano i rossoli così cotti, & si pestano con maggiorana, ò petrosimolo, accompagnandoli con specie fine, & zucchero: cō metter la chiara nella padella col butiro, & col vacuo di sopra, come se fossero tãti scatolini, & s'empiono di quei rossoli così pesti, & accompagnati. Et stufati nella padella detta, si lasciano così per un poco al fuoco potente, & si pongono ne i piatti. Io ui potrei dire ancora de gli altri modi, che si seruano nel conciare gli oui, ma bastano questi per essere i più facili, & più breui di molti.

COR. Benche si possa cuocere de gli oui à più modi in tutti i giorni, però vorrei che mi diceste, dell'altre cose per honorare medesimamente nei giorni magri, gli amici, come ho detto.

*Altro cose
per hono-
rare gli a-
mici.*

GIO. BAT. Non solamente si possono fare più forti di torte, di omelette, & di rasfoli, ma ancora friggere delle fritelle a più modi, & del rosmarino, del dragone, della citrona, delle spinaccie, & della saluia concia col zucchero, poi che ella resta molto delicata.

COR. Come si concia ella così delicata?

GIO. BAT. Si pigliano i ramscelli ben teneri, ben lauati, & infarinati, & fritti che sono perfettamente nell'oglio, si leuano dalla padella bene asciutti, & si conciano ne i piatti così caldi col zucchero ben trito. Et stati coperti per un poco, restano talmente saporiti, che dileguano in bocca come ogni altro cibo delicatissimo.

Si può honorare ancora gli amici con gli asparagi, artichocchi, fave fresche, rouiotti, maiole, & altri frutti uerdi, & cotti, come abondante-

dantamente ci sono concessi di tempo in tempo.

Sappiate poi, che non solamente è cosa commoda l'hauere vna buona peschiera, atteso che ne i giorni magri, & grassi si può mággiare pesci freschi; ma anco vn viuaiio di lumache, come è il mio, ilquale al tempo del freddo mi è di gran commodità, & di niuna spesa. Senza che io spero di commodarmi in vn luogo per tenerui de' conigli, de' quali (per essere specie abbondantissima) me ne potrò seruire fra tutto l'anno.

Hora io non sò se vi habbia satisfatto, per non hauer detto se non le cose che si aspettano al viuere honesto de' pari nostri; hauendo taciuto que le, che conuengono alle tauole de grandi. & alle altre de' golosi che non pensano mai in altro che in trouare nuoui cibi artificciati.

Cor. Non solamente voi hauete detto di più di quello, che hauerei saputo desiderare, ma ancora vi resto obligatissimo dell'hauermi ampiamente fatto conolcere quãta differenza è dal viuere nella Villa, à quello che si fa nella Città. Cosa, che fra pochi di spero di mettere in pratica. di. a io poi di me ciò che uogliono coloro, che nò fanno attaccarsi, se non al suo peggio. Et cò uostra buona gratia andarò a montare a cauallo per andare a cena col Magnifico Cavalier Bornato mio cugino al suo bellissimo luogo di Moluina per non esser molto lontano dal mio.

Gr. Bar. Per hauer più volte inteso che questo sito è molto ameno, & degno della sua habitatione, com'egli fa una parte dell'anno; non essendoui discomodo, ui prego che così in piede, mi diciate succintamente le sue qualità.

Cor. Non è marauiglia se questo podere di trecento iugeri è così grato al detto Cavaliere (poiche la natura l'ha posto in colle molto ameno) & accòpagnato d'alcuni mōti uaghi, iquali sono copiosi di boschi, di castagne, & d'altri belli arbori, ne' quali si fanno delle caccie marauigliose di lepri, cerui, caurioli, cinghiali, orsi, lupi & uolpi, pigliandoui ancor'a suoi tempi diuersi uccelli con le reti, balestre, archibugi, & fuochi. Poi non solamente ella ha posto questo sì bel luogo nel cētro di alcune belle ville habitate da molti nobili, e vicino alla nostra Città cinque miglia; ma ancor l'ha dotato d'aere purgatissimo, di terra fertile, di frutti preciosi, e d'vue perfette, che fanno uernaccie & uini delicati. Oltre che vi fa nascer due fontane, che mai non cessano di scaturire acque limpidissime, lequali passano à canto della sua torre, e d'altre habitationi accòmodate per lui, e p'li suoi lauoratori irrigando una buona parte di prati molto floridi, iquali sō adornati copiosamēte de i migliori arbori fruttiferi, che si possano trouar nel paese; hauendoli incalmati con le proprie mani. p hauer poch part in questa professione & per amar grãdemente l'arte del' Agricoltura, come huomo ben'intendente di lei.

Cc 2 Et

Et però non è marauiglia s'egli non apprezza tanto, le altre sue possessioni (benché siano maggiori, & fertili, & con belle fabbriche) come fa questa così diletteuole.

GIO. BAT. Poi che mi hauete diuisato le doti di questo raro sito, mi farete raccomandato al Cavaliere, & li direte, che tosto sarà tēpo di farli compagni, hauendo egli d'andare à far riuerenza all' Eccellentiss. Signor Duca di Parma; onde non solo potrò conoscere quel sì benigno, & giusto Prencipe: ma ancora hauerò gran contento à vedere i suoi disegni cominciati intorno à i gran giardini, che tuttauia vā ordinando con gran bellezze. Et similmente la sua bellissima, & rarissima Fontana, che gitta l'acqua altamente con stupor grande di quanti la vedono, fabricata con mirabil arte.

COA. Io satisfarò ad ogni cosa molto uolentieri.

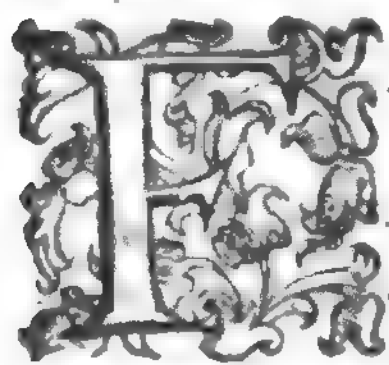
Il fine della Vigesima, & ultima Giornata.



**LETTERE DELL'AVTOR
SCRITTE A DIVERSI AMICI,
CON LE LORO RISPOSTE,**

Intorno all'Agricoltura, & à i diletti della Villa.

**AL MAGNIFICO, ET MOLTO
ECCELLENTI ORATORE**



LA le honorate attioni, che voi Signor mio offeruandis. ha-
nete sempre mostrato al mondo, quella veramente è molto
degnà di lode, che hora fate, ritirandovi tuttauia dalle gran-
dezze doue siete asceso, per riposarui in Villa, a fruir le de-
lizie dell'Agricoltura, della quale siete talmente vago, che
non conoscete maggior contento. Ei però non è marauiglia
se conuerfate ogni hora più volentieri con quelli, che l'apprezzano, & se anco-
mi chiedete con la vostra amorenatissima lettera i ragionamenti fatti in dieci
giorni per gli honorati vostri Cittadini, M. Giouan Battista Anzagadro, M.
Vicenzo Maggio, M. Cornelio Ducco in materia dell'Agricoltura, & del
l'habitare in Villa. Onde, per vhidirui, uole li mandi, sperando che giudi-
chiate questi ragionamenti non esser vani, senza frutto. Percioche deside-
rando l'huomo il benerò che si appiglia alle cose, che sono di piacere, com'è la
caccia, & l'eccellare, ò à quelle che sono di uile, com'è la robba, & i danari,
ouero alle altre, che sono di riputatione, com'è la virtù, & la scienza. In
questi similmente trouaremo che si contengono li spassi, che si godono in Vil-

la, la viltà che rendono i campi, e la fama che s'acquista nel ben coltivarli. Ma se più oltre riguardaremo con purgato occhio questi piaceri, vedremo che sono accompagnati da maggior viltà, che tal'ora non si pensa. Perchè vera viltà è quella, che porta honesto contento all'animo nostro, & massime quando ci lena l'intelletto à contemplar quelle cose, che fan l'huomo felice eternamente.

Veniendo adunque prima alle cose, che si contengono nelle tre Giornate della Villa: dico che non solamente voi vedrete qual sia stata la vita di Messer Giovan Battista mentre è dimorato in Brescia; & quale è quella, che hora si gode in Villa con la conuersatione de gli amici nella libertà nella quiete, nellispassi, & nelle commodità, che vi si trouano; ma ancora conoscerete chiaramente che le Ville sono il vero albergo de gli animi gentili, & quieti, & le Città vnaprigione de gli huomini risosi & ambtiossi. Et veramente etaseno douerebbe innamorarsi della Villa, vedendo questo gentilhuomo nato di così nobil famiglia (laquale più che mai fiorisce, & risplenda d'huomini strenui, magnanimi, & illustri) ricco di conueniente facultà, nodrito, & auezzo à cattiu compagne della Città, abbandonar ogni cosa con deliberatione di viuere sempre in Villa, eletta sì come terrestre paradiso. Che in vero, non sò chi non douesse hauerli vna dolce inuidia, vedendoli dispensare così ben il tempo ne gli honesti piaceri in compagnia di fedeli amici, con fruire le soauità dell'Agricoltura, nella quale talmente si occupa nel far lauorare la possessione del Borgo, che la fa parere vn bel giardino. Che s'egli non è il più eccellente de gli altri Bresciani, che versano in questa professione, si può almen dire che pochi siano, che ne sappino più di lui. Et questo lo vedrete nelle sette Giornate, che ampiamente trattano della medesima arte, dalle quali il vostro giudicio, come ben intendente di lei, consocerà che egli ha detto cose assai, che non si trouano in alcun volume.

Voi tra le altre, ritrouarete la vostra inuentione dell'utilissimo viuain di vitì, dalquale ne cauate ogni anno tanta copia di barbate, che a piantarle, & allearle al modo vostro si caricano di vna il terzo anno.

Dapoi non pur riconoscerete la via che tenete nel prouanare i mori, & nel seminarli a migliara, ma come seminate ancora la tanto da voi celebrata Medica, & quello che offeruiate nel farla nascere senza alire herbe, & nel raccogliere la sua semenza. Che per certo, ella si può chiamar beata, poichè dopo, si lungo camino (essendo stata prima trouata da' Romani, poi conseruata lungo tempo da' Spagnuoli) è venuto sotto alla vostra protectione. E però sommamente desidero, che i vostri ben creati figliuoli forniscano i loro studi, acciochè ritornati che saranno possiate più liberamente perseruare nel vostro bel suburbano: perochè son certo, che non vi satiarete di far nuoue prone, per arricchire ogn'hora più la vostra

sua amata Agricoltura ; doue per giunta , goderece ancora la vostra carissima Accademia , laquale già diciotto anni è stata parturita da voi innanzi d'ogn'altra della Patria ; onde per esser'anco la più solenne , hà prodotto più numero de begli spiriti con gran contento di voi, & di tutti gli altri honorati gentil'huomini che l'hanno favorita.

Che felicità sarà poi la vostra , quando fra tre anni i detti figliuoli saranno degnamente dottorati nel vostro famosissimo Collegio, e che voi habiterete nelle delitie della vera libertà , & quiete della Villa ? Filosofando con le doti dell'animo vostro nobilissimo, hora nell' Agricoltura, & hora nel considerare i tanti beneficij che vi hà fatto, & fa tuttauia il grand' Iddio, fra i quali vi hà fatti nascere di casa, delle più nobili, & più antiche della nostra Città alle cose di pietà . La onde non e marauigliase siate così amato da i poveri, riuerito dai ricchi, apprezzato da i grandi, desiderato dai Principi, e celebrato da i virtuosi.

Essendo adunque voi, patron mio viuuto sin' hora nelle tranagliose fatiche di questo mondo, con hauer più volte trascorso la Italia, l' Alemagna, la Flandra, & la Francia per cose di di di & di mi pare honesta cosa, che homai vi riposiate , & che spendiate questo poco di tempo , che vi resta à gloria di quel Signore, che con tanto amore ci hà redenti: godendo in pace le vostre facultà con la vostra cordialissima consorte , & coi cari figliuoli fin che verrà quella, che adhora adhora aspettiamo a cauarci da questa frale spoglia, per salire a quei celesti cori, doue si gode felicemente l'eterna requie. Et qui facendo fine molto mi raccomando . Dal Borgo di Poncarale, il primo di Decembre 1558.

Agostino Gallo.

AL MAG. ET ECCEL. IVRECONSULTO

M. MARCANTONIO PORCELAGA.



ON è dubio alcuno, Eccellente Dottore mio offeruandissimo, che generalmente tutti gli huomini bramano di viuere felici in questa vita; & nondimeno pochissimi sono quelli, che sappiano trouar la via di peruenire a questo fine, perche quanto più è ricercata, hora nelle ricchezze, hora ne gli honori, & hora nelle grandezze di questo mondo, tanto meno è ritrovata. Et però mi allegro : perche per vostre lettere ho inteso che l'hauete conosciuta nelle dieci giornate dell' Agricoltura, & della Villa che vi mandai, perciò che spero, che tosto abbandonerete i curiosi libri, gli intricati officij, il periglioso giudicare, con le cose fastidiose della Repubblica, per ritirar-

ni alla *Villa*: nella quale non si trouano simulationi, nè risse, nè inimicitie, nè bagordi, nè tornamenti, nè comedie, nè tragedie, nè altre superfluità, che dishonorano Iddio, innescano gli huomini, corrompono i giouani, distruggono le famiglie, e crucciano tutti quelli, che conoscono a qual fine la gran bontà di Dio ci hà dato le ricchezze. Che beato voi, mentre che habitate nei vostri bei luoghi suburban, & ne gli altri accommodati che hauete: poiche con le doti del vostro candido animo, potrete sprecare le belle prospettive de monti, le infinite vaghezze prodotte dalla terra, la purificatione dell' aere, il soffiar de' venti, il cader delle pioggie, il lampeggiar de' fulgori, lo spauentar de' tuoni, i colori de' gli archi, il nascimento dell' Aurora, il caminar del Sole, il minnamento della Luna, il girare de' pianeti, e la dispositione delle Stelle. Le quali cose sono scelti: per contemplare, quel ben' infinito, dal quale siamo stati creati per finirlo dopò che faremo fuori di queste tante miserie, che ci opprimano lo intelletto mentre che siamo in questa sì calamitosa valle.

Non sarete voi molto felice, quando col vostro bello intelletto filosofarete nelle vostre ville, & che appresso vederete i carissimi fratelli continuare le loro professioni? Come ben' incamina il Magnifico Cavaliere *Vicenzo* Oratore eloquentissimo nella Republica, lo strenuo Capitano *Scipione* nella militia, il diligente Messer *Teseo* nell' Economica, il virtuoso Messer *Aurelio* nell' ecclesiastica, & il deuoto Messer *Hieronimo* nella scrittura sacra.

O quanto douete ringraziare Iddio, hauendoni fatti nascere di così nobile, & antica famiglia, & fattini figliuoli d' uno sì ricco, & Magnifico Cavaliere felice memoria, specchio veramente di pietà per essere stato sempre liberalissimo à tutti i poveri.

Poi venendo voi alla *Villa*, non solamente sò che gustarete le delitie, che dite hauer comprese nella lettera dell' Eccellente Dottore Messer *Lodonico Moro*, buona memoria, ma anchora lo imitate, per essere stato il primo, che ha fatto la via ai pari vostri, laquale essendo stata conosciuta da gli eccellenti Dottori, Messer *Giulio Pisogno*, Messer *Nicolo Maggio*, & Messer *Giovan Battista Beloso*, hanno abbandonato gli honori del Collegio della Città, & la toga con *Barolo*, & altri Autòri, percioche maggiormente possono signoreggiare se medesimi, & godere i commodi priuilegi della *Villa*.

Che sarà poi quando si vedranno de' gli altri Dottori, & forse non pochi à fare il simile? Come spero che faranno gli eccellenti Messer *Princiuale*, e Messer *Lodonico Barbisani*, & *M. Cesare Ducco*, e forse anco Messer *Vincenzo Stella*, Messer *Paolo Bornato*, & Messer *Helia Gauriolo*. Mi diranno alcuni, che meglio sarebbe, che questi sì honorati Dottori seguitassero la loro professione, poiche la fanno tanto giustamente, perche nel consigliare, nello auocare, & nel giudicare per coloro, che han ragione acquistare bbono parimente le grosse facultà a i loro figliuoli. Et dico che molto meglio farebbono

bono se gli allenassero nel viuer moderato, & procacciassero arricchirli di buona creanza, di assai virtù, & farli medesimamente buoni Agricoltori, che farli ricchi di possessioni, di palazzi, e d'altre superflue commodità, per offender dopò la morte de' padri, Iddio, & se medesimi nello spendere malamente, o più tosto consumarle in pochi dì, come per molti esempi, più volte habbiam veduto.

Si che Magnifico Signor mio, resta solamente che vi sgabbiate presto dalla Città, & che venghiate alla Villa piena di molti spassi, di varie commodità, & di gioconda libertà. Cose cortamente non conosciute se non da quelli spiriti, che apprezzano la tranquillità dell'animo, lo studio de' buoni libri, la conversazione de' virtuosi, l'allegria del pescare, la dolcezza dell'ocellare, & i tanti effetti dilettevoli dell'Agricoltura, nella quale son certo, che vi occuperete gentilmente, come cibo proprio, di quanti nobilissimi spiriti già fiurono, & bora sono della vostra honorata famiglia. Et però non dirò altro, eccetto, che con desiderio aspettarò la buona nuoua, che da doutero vi siate sbrigato da i vilupi della Città, & che siate stantato nel dolce albergo della villa, acciochè poi mi facciate degno di goder i rari doni del vostro animo nobilissimo, secondo che piacerà a vostra Eccellentia, come quel seruitore fedelissimo, che le fui sempre, alla quale quanto posso mi raccomando.

Del Borgo di Poncarale, alli 8. d' Agosto 1559.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. DIONISIO MAGGIO.



DErche furono sempre picchissimi quegli huomini, che sapessero pigliare il buon camino per goder questo mondo, come cosa transitoria, non posso fare, che non mi alleggi molto, vedendo io per la vostra lettera, che voi haueate ritornato, & posto in effetto quei concetti, che spesso volte diceuate, mentre che erauate sotto al graue peso delle lunghe, & penose liti fatte per acquistare i vostri beni antichi. Che per verità non vidi mai gentil'huomo così carico di tranagli, & di fatiche, come siete stato voi in tutto il fiore della vostra giouanezza. Ma chi non dourebbe hauea invidia allo stato vostro, poiche vi uete così lieto, & si accomodato in Villa, esaltando la dolce Agricoltura più d'ogni altro cittadino; come ben si vede, che non solamente siete stato vero imitatore di Magone padre degli Agri-

Agricoltori, vendendo la vostra bella casa (com'egli comanda) per meno prezzo di quel ch'ella valena per sbrigarvi tosto dalla Città, ma fate veder' al mondo, che la prodigalità rovina soli coloro, che malamente spendono le loro facoltà, & non quegli altri che largamente le spendono nella santissima Agricoltura; Come ben si vede che per haver' osservato in questo, voi habete anco in quattro duplicato le vostre entrate, senza che di tempo in tempo, sò che le crescerete più assai.

O quanto habete fatto bene a levarvi dalla servitù della Città, e ridurni alla libertà, & quiete che tuttaniam godete nella terra di Manerbio, Villa veramente gratissima per le sue rare doti, & bellissime qualità. Imperò che è posta quasi nel centro della pianura nostra, & fra mezzo di Brescia, e Cremona nella strada dritta di trenta miglia, & in perfetto aere, e bellissimo sito, habendo etiamdio il vago fiume di Mella, ilquale non solamente ha sopra di se il così alto, e lungo canale che conduce l'acqua del Malone, laquale serve à più nello adacquare i campi, & nel far girare i suoi molini, ma ancora è accompagnato di amene valli, di belle costere, di morbidi prati, di fertili campi, di utili vignali, & di folteggini boschetti. Le quai cose, tanto più sono degne di mirare, quanto che sono potenti per mouere ogni eleuato ingegno a considerare gl'infiniti benefici, che c'impartisce continuamente il gran Iddio senza alcun merito nostro.

Poi si vede l'abondantia, che questa felice Villa produce di biade, di migli, di fieni, & di vini. Et oltrach'ella auanza tutte le altre nella quantità di lini bellissimi, & di acque che copiosamente irrigano tutto il suo gran territorio, & non meno accomodata di buoni pesci, di lattefini, di carni, di pollami, di colombi, d'altre cose per lo viuere, di maniera che si può dire essere più tosto una picciola Città, che bella Villa, & massimamente per essere habitata di migliaia di contadini, & da molti nobili cittadini, iquali sono amorenoli nel conuersare, benigni nel ragionare, officiosi nel seruire, e discreti nel comandare. Et però niuno si deue marauigliare, se l'habette eletta per vostro caro albergo, dispensandoui ben il tempo con gli amici virtuosi, con leggere buoni libri, e con la vostra cara Agricoltura. Laonde vi potete stimar beato, sì perche la Fortuna vi hà fatto nascere di Magnifico Cavaliero, & Dottore di così antica famiglia, genitrice di tanti homini honorati; fra i quali, non è da tacere il reuerendissimo Vescouo Berardo, eletto dalla nostra Città nel mille trecento per Signore nello spirituale, & nel temporale: come ancora, perche la Natura vi ha dato un corpo così ben organizzato, che non tanto siete prudente nel negoziare, affabile nel parlare, paziente nell'ascoltare, arguto nel rispondere, e pronto nel seruire, quanto che siete ancora costante nelle auersità, e humile nelle prosperità.

Pur-

Pur' adesso io mi aueggio, che non pigliai la penna per scriuerui queste, cose, ma per risponder solamente alla vostra amoreuole lettera, nella quale voi trapassate i termini de meriti miei, lodando tanto ben le sette Giornate dell' Agricoltura, che ho hauuto dal vostro ben creato seruitore, onde sono stato in forse di domandarui lettere della Villa, che hora ho riformate, & che mi chiedete con tanta instantia. Nondimeno ho pensato di mandarue, perche son sicuro, che v'infiammaranno maggiormente a perseverare nella via che tenere. Nostro Signor Iddio ve la prosperi fino al fine, accioche siate specchio a tutti i nobili della nostra Città, vedendoni viuere da huomolibero, & non come fanno molti, i quali per non pascersi d'altro che di ambitione, stanno legati infelicamente sempre al carro del suo trionfo. Et con questo, a voi mi raccomando.

Dal Borgo di Poncurale, alli 20 di Gennaro 1460.

Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

SON molto obligato alla mia Fortuna, e alla cortesia di M. Andrea Arrinabene, che con l'hauermi fatto veder' vna vostra lettera in materia dell' Agricoltura mi è stata porta occasione di riuoluermi per amico, & di offerirmi per seruitore. Percioche hauenda io discorso con lui dell' Agricoltura del Tatti nonamente venuta in luce, & di alcune traduzioni fatte da moderni di Palladio, & di Crescentio, dissi che mi pareua questa Autore, & quei traduttori non hauer ritoccate molte cose, che potrebbero esser per auentura desiderate dalli studiosi di questa scienza, & che non ci possano esser donate da altri, che da chi insieme con la Theorica, hauesse congiunta vna lunga esperienza di questa nobilissima, & utilissima arte. Sopra la qual cosa, M. Andrea mi disse, hauer vna lettera vostra conforme in tutto a questa mia opinione, & mi pregò che hauendomi a scriuere intorno a questo particolare, io li facessi gratia di porre più chiaramente ciò che mi parebbe poter esser desiderato da i moderni Agricoltori, a fin che dandone notizia egli potesse con l'honorato vostro mezzo, per via della sua bella stampa, far questo beneficio al mondo; Dandomi a conoscere, (il che hà fatto anco molto bene la vostra lettera) che voi dotto, e pratico siate, hauendo a i studi delle buone lettere aggiunto la esperienza di quest'Arte con la coltinatione de i fruttuosi vostri poderi, & che da voi solo si potena aspettare questo vniuersal giouamento. Non potendo per tanto denegare così honesta domanda all'ami-

l'amico, e tirato in parte dal desiderio del mio proprio commodo, come quello che mi diletto di questa scienza, & professione, & ho bisogno d'impararla da più dotti, e pratici di me, mi son lasciato persuadere d'isporui breuemente quello, che da me, e forse da tutti gl'intendenti potrebbe esser desiderato in questa materia; Non perche io creda, che a voi sia nascosta alcuna di queste cose, che vi sia per dire, ma per sodisfare a chi me l'ha domandato, e per ragionarne con mio diletto, e piacere.

Dico adunque che hauendo fra i Latini (per la sciar, & dietro tant'altri Autori Greci, & d'altre nationi) Catone, Varrone, Virgilio, Columella, Palladio, Plinio, & di più moderni Crescentio, che quasi ha commentato tutti questi altri, hauendo, dico costoro trattato dell'arte dell'Agricoltura tanto celebre, e famosa in quei tempi, e parlato ne tanto esquisitamente; ma con quei modi, termini, & vocaboli, che sono propri della lingua, e ben intesi da chi ne ha cognitione, desiderarei, che qualche eleuato spirito Italiano con una chiara, & ampla traduzione di questi dotti antichi, dichiarando tutti i luoghi difficili, amplificando, & allungando i troppo stretti, e breui, & illustrando gli oscuri, venisse riscontrando tutti i nomi di qualunque cosa detta da loro, i numeri, & le loro misure di robbe, come de' campi, co i nomi, & vocaboli nostri propri bene intesi da l'Italia tutta, & massimamente tra il circuito di questi nostri Illustrissimi Signori, che primieramente i libri si stampano; si vendano, si leggono, & si pongono in opera i precepti, hauendo conceduto l'addio oltra gli altri suoi vari doni a questo felicissimo Stato un paese tanto fruttuoso, & fertile, quanto ne habbia ogn'altra parte del mondo. Et vorrei che con questi detti nomi, & vocaboli nostri; egli facesse conoscere chiaramente quale, & quanto era l'antica, & usato da que' felici regni, & quale, & quanto sia il moderno, & che dobbiamo usar noi per imitarvi i loro precepti: Facendo anco bene intendere le Calende, Notti, & Idi; che servono a molti propositi d'importanza; non lasciando medesimamente la dichiarazione de' Soli, Pluuji, Equinozi, & delle stagioni dell'anno, delle Feste, de' venti, & in somma di tutto quello che si appartiene a questa parte della quaterdecima di cosa necessaria ne hanno trattato i sudetti nostri Maestri; Non già che io volessi, ne parlessi esquisitamente secondo questa scienza, che sarebbe un partirsi dallo intento suo d'insegnare l'Agricoltura, & bisognarrebbe fare molti libri de' Astrologia, & di altre facultà, mi ne dicesse quel tanto, che han detto i sudetti Autori chiaramente, che in questa nostra lingua si potressi bene intendere da chi non ha cognitione della latina; & facendoli conoscere che egli hauesse bene inteso i luoghi, & i sensi di chi si prende ad esprimere, parendomi che il trasportare di parola in parola sia cosa più tosto puerile, & vana, che fruttuosa. Et quando paresse a questo ele-

uato

uato ingegno, che questa vita della tradottione, per la quantita de i Scrittori sudetti fusse fastidiosa, e rincrescuole, ò molto difficile: potrebbe far di vna munerata publicca, e commune vn soggetto priuato, & proprio: togliendo il meglio da i migliori, & mettendo quello, che communemente fusse detto, & approuato da tutti per vere regole. Facendo anco conoscere qualche loro diuersità, & per qual rispetto; adducendo le ragioni dell'una, & dell'altra parte, & insomma facendo vna elegante, & giudiciofa scelta da più antichi, e famosi Autori di tutto ciò, che à questa arte si appartenesse, per scriuerne compiutamēte. Et perche tutte le cose del mondo variano, & variano ancor i Cieli, sarebbe gratissima, vtilissima. & importantissima cosa che questo moderno Autore, hauendo fatto conoscere le cose & i precetti de gli antichi, vi aggiungesse la vsanza de i nostri tempi, la differenza de gli antichi co i nostri, e per qual rispetto sia causata la diuersità de i paesi, & delle nationi, & specialmente d'Italia ne i cui termini intendo sempre, che per lo più debba essere rinchiuso questo trattato suo (potendo anco giouare altroue, doue questa nostra lingua fusse intesa) conciosia che non manchino à Spagnuoli, à Francesi, & ad altri oltramontani, chi nelle loro lingue ne ha copiosamente trattato: come per il libro, che fece tradurre dallo Spagnuolo, e stampare in Venetia il Tramezzino non hà molto tempo si è chiaramente veduto. Et soprattutto io stimo per vna delle più importanti cose, che si possa desiderare da questo nostro Autore, ch'egli faccia nota chiara, e palese in tutte le cose, ch'egli tratterà la esperienza propria, alla quale ogn'uno crede più facilmente, & acqueta senz'altro. Il qual testimonio della isperienza non si è ancor veduto da nessuno de moderni dimostrato, e fatto palese al mondo.

Hora io credo, che se verrà in luce vn libro di Agricoltura con tutti questi auertimenti, la nostra lingua potrà arricchirsi di un bello, & utilissimo uolume, e che la stampa dell'Arrinabene potrà andar'altresi gloriosa di questo, come quella dell'honorato Giolito vā tanto altiera della non mai a bastanza lodata Retorica del famosissimo, e celebratissimo Caualcanti. Et se noi M. Agostino che tanto sapete, e valete in questa professione del culto de capi sarete degno al mondo di così rara, & perfetta opera, riporterete egual premio d'immortal gloria: hauendo insegnato à poter viuere, come, questi a saper ben parlare, & forse maggiore per esser cosa più necessaria, & più cara la vita delle parole.

Aspetto adunque con gran desiderio questa dotta, copiosa, & chiara Agricoltura del Gallo, honor di Brescia, Madre di tanti altri famosi, & eleuati ingegni; Alla qual Città si apparteneua a punto questa nuova fama di hauer insegnato perfettamente questa sì solenne arte: essendo ella hoggi di là più fertile, & meglio coltiuata parte di tutta Italia.

Ritor-

Ritornando al proposito di questa nuoua amicitia contratta per così honorato mezzo con voi: vi offero in Padoua mia antica, & cara Patria tutto ciò, ch'un amico di così picciolo affare come io me trouo, può promettere di animo, di volontà, & di forze à chi veramente ama, & osserua. Poi perche l'adoprarui così di subito in questo bisogno mio, dia à voi effempio al comandarmi nelle occasioni vostre, & sia vn fondamento della nostra amistà, vi prego che vogliate scriuermi vn picciol trattato di ridurre i campi aratiui & piantati d'arbori, & di vigne in prati: Ilche sò esser nel Bresciano molto vsitato, & per consequere benissimo inteso. Del qual trattato voglio seruirmi in questi giorni (se da voi sarò così consigliato) di trarre à coltura de' prati certa quantita de i miei terreni buoni sul Padouano per mancarmi i pascoli. & fieno, che tengo per vno de i principali bisogni in questa coltura. Pregandoui a degnarui non solamente di rispondermi questa volta al prato della valle di Padoua, doue habito, ma molte altre, che io scriuendoui da qui innanzi, vi sarò forse noioso col valermi della vostra virtù, comanditemi, che Dio vi doni gratia di condurre à felice fine questa benedetta, & da me molto desiderata Agricoltura, & vi faccia d'ogn'altro desiderio lieto, & contento.

Di Venetia alli 23. di Gennaro 1560.

Giovan Battista da Romano.

AL MAG. M. GIO. BAT. DA ROMANO.



I grandissimo contento mi è stata la vostra bella, & dotta lettera: perche, si come ella mi fa conoscere il vostro valore, così mi dà occasione di farui vedere, che i miei discorsi (che già otto anni vò adunando) sono molto lontani dalle cose, che voi cercate, perciocche ho sempre atteso alla pura pratica de' riti utili della Agricoltura: lasciando la Theorica ad altri più sublimi, & eccellenti ingegni di quello, che conosco essere il mio. Et però non aspettate da me che vi dichiari i nomi, i numeri le misure de Calende, None, Idi, Solstitij, Equinotij, Stelle, & venti, de i quali gli Autori celeberrimi han trattato a bastanza, & dottamente. Perciocche non pure io fui sempre poco intendente di simili cose, per conuenirsi solamente agli scienziati, ma anco quando ben le sapessi, nò perdere tempo al trametter nella opera mia, perche non reputo tai sottigliezze esser così necessarie à gli Agricoltori, come saranno i secreti, che tuttauia vò notando.

Parimente non aspettate che mi pouga a sciogliere il fiore delle tante opere diuersamente scritte, ò tradutte: perche dubiterei che vna gran parte

parte non giouarebbe alla coltiuatione moderna di questi paesi, per essere molto lontana da i famosi Autori di quei tempi.

Quanto sia poi à quello che vorreste veder vn' Autore, che facesse chiara, & palese la sperientia propria delle cose, che egli trattasse, dico, che (per la Iddio gratia) di quante cose, che fin'hora ho scritto, poche sono, che nò siano, o state fatte con le mie mani, o fatte fare a conto mio, o vedute fare ad altri, ouero ch'esse mi siano state accertate da huomini degni di fede, & che ho anco conosciuto, che sono da esser hauute per veridiche.

Sappiate ancora, che nò tanto mi diffundo ne lo scriuere il valor de gli Agricoltori Bresciani, che generalmente sono eccellenti in questa eccelsa professione, quanto anco miro sempre al notare molte cose, che con lo spender manco si habbia moggior'utile, che con lo spender' assai.

Venendo poi a quello, che dite mancarni la pastura necessaria per li vostri buoi, e caualli, che io vi soccorra con qualche trattato a proposito per pascerli: dico che per adesso vi mando quello del seminar la vecchia, & venia insieme, per prossimarli il tempo; Che seruando l'ordine che dite, non solamente vi darà gran copia di buona pastura a mezzo Maggio senza adacquarla mai; ma ancora manterrà talmente grassi gli animali, che sempre si potran mandare alla beccheria. Et trouandosi ben netto, eben grasso quel terreno; vi si potrà anco seminar all'hora de' fasoli, ò del miglio nel mese seguente, & a questo modo haurete due raccolti; senza che potrete porvi non meno il frumento al suo tempo. Et volendo poi altre pasture, vi prometto di mandare il trattato per seminare il trifoglio, ma ancora quello della Medica tanto commendato da gli antichi, laquale dura ne' terreni qualificati a lei, i vinti, & trenta anni; senza che vn ingero deue far le spese vn'anno a tre caualli. Et benchè queste due sorti di pastura ricercano dell'acqua per adacquarle nel tempo delle secchezze, del laquale voi siete primo; nondimeno stàdo che i vostri campi sono (per quel che dite) molto buoni, & di terreno ladino, ho per fermo che riusciranno con utilità, & massimamente se li farete ogni anno ben coprire di buon letame.

Poi quel che dite, che io vi risponda adesso, & ogni altra volta, che scriuete, di questo non solamente non mancarò mai; ma ve n'haurò tanto più obbligo, quanto maggiormente mi scriuerete, & mi chiedete de gli altri riti utili; perche si come son certo, che sempre guadagnerò cose bonorate del vostro elegante stile; così spero, che col mio (benche lasso) vi mostrerò di quanta eccellentia è la coltura de' Bresciani. Et con questo molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale alli 4. di Febbrao 1560.

Agoſtino Gallo.
A L

AL MAG. ET ECCEL. ORATORE.

M. VINCENZO STELLA.



E R le vostre lettere scritte al ben creato, & dotto vostro figliuolo M. Honorio, si può sperare, che il Magnifico, & eccellentissimo M. Giacopo sia Collaterale; nondimeno io mi allegerei assai più quando i nostri illustriss. Signori lo facessero Censor generale con buona provisione sopra i campi mal coltiuati, & altri disordini di terra ferma, percioche non solamete egli hauerebbe vn carico honoratissimo, & degno apunto del suo genio, ma ancora essi hauerebbono grandissimo contento, vedendo quato per mezzo del suo valore, abondarebbono di paese in paese i suoi sudditi di biade, di vini, & d'altri simili ricolti; & quanti centinaia di migliaia di ducati cauarebbono di più ogni anno, senza angareggiarli di cosa alcuna.

Non sarebbe vn'ordine santissimo, quando egli hauesse di Città in Città sotto di se Vice Censori bñ pratici, che di luogo in luogo intimassero al principio di Genaro a tutti quelli, che coltiuano, & fanno coltiuare malamente i suoi poderi, che se non li lauorassero bene, di fusse tolta la metà dell'entrate seguente, applicandole al Fisco; & quando non obedissero l'anno seguente li fussero tolti tutti i frutti. Et se per caso fossero osinati anco il terzo anno, incantarli poi quei terreni senza compassione alcuna?

Ancora non sarebbe cosa lodeuole, se quei medesimi Censori protestassero a i lauoranti, che se non lauorassero fedelmente (essendo pagati) che'l primo anno fussero ben flagellati, & passato il seguente, non hauendo lauorato secondo le loro forze, che fussero mandati alla Galea?

Qual' milita maggiore potrebbe hauere quei benignissimi Signori, quando facessero questo? Poiche non haurebbono bisogno di biade aliene, anzi ne potrebbe dare a i paesi d'altri Principi. Et oltra che crescerebbono grandemente il suo Erario, haurebbono anco i primi anni quanti Galeotti lor bisognassero per armare ogni grand'armata senza pagamento.

Appreso, qual maggior felicità potrebbe hauere questi paesi, quando in poco tempo fussero netti d'huomini ociosi, & che i campi fussero ridutti quasi al pari de' giardini? Vi giuro che se io vedessi questo, mi parrebbe di veder la felicissima età di quelli nobilissimi Romani, i quali apprezzauano talmente l'Agricoltura, che non pur faceuano i Censori, che continuamente priuauano tutti colori de' suoi poderi, che li coltiuauano mala-

malamente, ma faceuano anco lauorare benissimo tutti quei de' Soldati, che non hauean chi li coltiuasse, sinche ritornauano dalla guerra.

Non sarebbe etiamdio gran beneficio vniuersale, quando questi Censori facessero drizzare, & assettare le strade torte, & male accomodate? Peroche, il bel vedere, abbreuiarebbono il camino a i viandanti.

Parimente non sarebbe gran beneficio, quando prouedessero alle tante acque, lequali per non esser dritte, sono cagione d'infiniti danni a particolari per lo riparare, & per vrtarsele l'vn l'altro adosso, & al publico quando per questo rompono, & danneggiano i molti terreni, come per isperienza si vede.

Io potrei dire similmente quando prouedessero a molti ignoranti, & a tanti ostinati, che non vogliono contracambiare i lor cāpi spezzati con beneficio di se stessi, e de' vicini senza che non vogliono accomodare del trāsitare, nè de' vasi per adacquare, e d'altre più cose, onde poi viē danneggiato il publico: ma perche vi vorrebbe lunghi discorsi, solamente dirò, che mi piacerebbe quando voi Magnifico Cōpare conferiste queste cose co'l Mag. M. Lodouico Lana, e co'l Mag. M. Antonio Baitello, e come eccellenti Oratori, mādati costì per cose importanti della Magnifica Città, trouaste co' i vostri sublimi ingegni qualche via appresso à quel sapiētiss. Senato di venire a questo. Percioche io son certissimo, che non potreste impetrare maggior beneficio a tutto questo paese, poiche sareste anco tutti tre ragione d'annichilare gli otiosi, orgogliosi, i sanguinari, & altri ministri di Satanasso, che di fumo an' Iddio, infidano i pacifici, trouano le famiglie, infamano la Patria, e contristano i nostri amoreuolissimi Sig. vedendo tutto di quanto è poco l'amor, che è tra noi. Perdonatemi Mag. M. Cōpare s'io sō trascorso nel dir più, che nō pēsaua. Il Sig. Iddio vi cōserui sēpre, e dia gratia a voi Mag. Ambasciatori ad ottener da quel Sereniss. Prencipe le cose giuste, che domandate. Et con questo a V. Eccel. molto mi raccomando.

Dal Borgo di Poncarale, alli 17 di Settembre 1562.

Agostin Gallo.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

 I come voi M. Compare hauete veduto per la lettera che io ho scritta a mio figliuolo quanto si spera che i nostri Illustri. Sig. diano il grado di Collaterato al Mag. M. Giacopo nostro, così mi piace che auguriate più tosto che fosse eletto all'honorato officio della Chiesa sopra i campi di terra ferma, poiche, ancora che egli sia di tal prudentia, che riuscirebbe in qualunque honorata impresa, e

Da cosa

cosa certa, che farebbe cose stupende in questa professione. Poi quanto a quello che ricordate, che io conferisca co i Magnifici miei Collegghi, per qual via si potrebbe introdur questa sì gran domanda auanti a questo eccelso Senato, dico non bauer mancato, ma perche questi Illustriss. Signori (come prudentissimi) sono sempre circonspecti intorno alle nouità, per hora non ci pare di farne motto alcuno, riseruando questa cosa di tanta importanza a considerarla maggiormente, e proponerla poi alla Magnifica Città nostra: perche essendo fattibile di ottenerla, ella non mancherà di mandare Ambasciatori per impetrar simil gratia da questo Serenissimo Prencipe. Fra questo mezo vi uete lietamente nel vostro bel Borgo, saltando la vostra rara Agricoltura col vomero di ferro, & di penna come sò che tutta via non mancate, & che sapete quanto vi amo, e desidero di farui cosa grata.

Di Venetia, alli 23 di Settemb. 1563.

Vicenzo Stella Dottore.

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.



He la mia lettera, scritta già in laude della Villa vi sia tato piaciuta, che vi habbia indutto a desiderare la mia amicittia, mi allegro, & di cotesto vostro gẽtile, e cortese animo vi ringratio infinitamente, accettãdoni molto uolentieri cõ tutto l'affetto del cuore per mio maggior, & honorato amico: Solo mi duole, che non si trouino in me quelle virtuose qualità, che voi, forse dalla troppa benignità della vostra natura ingannato, vi date a credere che siano. Promettou, bene che nel coltiuare cõ l'osseruãza, con la fede, e con gli vsfici, la sincerità dell'auidia, mi sferzerò di procedere di maniera, che non habbiate a giudicarmi del tutto indegno dell' amore, che per bõtã vostra, & non per merito mio, vi dignate portarmi. Quanto all' opera dell' Agricoltura, da vostra parte datami dal Reuerendo Padre F. M. Isidoro T. Boni, dico che la materia mi par esser disposta, e trattata con diligenza. Et se ben ella non è in lingua molto isquisitamente Tosiana, esprime però i suoi concetti in modo, che dalle sincere orecchie patientemente può esser ascoltata. L'onde, reggo che recando voi col suo mezo al mondo uile, e piacere, la gloria, & immortalità del vostro nome hauete guadagnato. Faccio fine, pregandoui a veder uolontieri questa rozza mia pastorella, laquale in mio nome humilmente viene a farui riverenza, co-

me

me al gran padre della Villa, & maestro dell'Agricoltura.

Di Ferrara, alli 3. di Maggio 1565.

Vostro buon'amico Alberto Lollio.

AL MAG. M. ALBERTO LOLLIO.



Considerando che'l Signor Iddio mi ha donato gratia, che doppo la occupatione continoua di dodeci anni, & nella età mia di sessantasei, io habbia finita, e data fuori l'opera dell'Agricoltura, & dei piaceri della Villa, ho da pensare ancora, che quello che ha fatto il Reuerendo padre Massimiano nel presentarmi in nome mio quella che a lui donai (benche non hauesse alcuna commissione da me) sia stato per volere di sua Maestà: percioche non haurei mai hauuto ardire a farla comparere innanzi al cospetto vostro, poiche oltra all'esser voi bene intendente di tal'arte, siete anco molto famoso di eloquenza, e d'altre rare virtù. Et se pur fossi caduto in simil'errore, non haurei almeno mancato d'accompagnarla con quattro righe di mia mano, accioche in tutto non fossi giudicato per matrecazo. Ma poiche à lui è piaciuto di far questo bel trattato per la suauità affettione, che egli ha verso di me, non poco me ne allegro per esser cagione del suo, che mi ha fatto nello seruare, & approuare con tanta benignità l'opera mia. Laquale, ancorche habbia da portare qualche utilità al mondo secondo la pratica moderna, non però parmi che meriti così facilmente di lasciarsi vedere se non da persone semplici, che si dilettono della Agricoltura, & non da i pari vostri iquali sono auezzi solo à comp. n. menti elegantissimi: come fra le tante belle cose vostre che si vedono per tutto il mondo, si mostra da capo a i piedi tutta la lettera rarissima, laquale loda la Villa, & l'Agricoltura con sì mirabile arte, che quantunque io habbia tante e tante volte con grandiligenza letta, nondimeno per scoprirmi sì ogn' hora più bella, mai non mi è bastato l'animo di seruirme ne più a' una sola clausula per ornare la bassezza del mio stile. Ma spero con lo aiuto di Dio, fra pochi mesi di mandarui da douero la opera talmente ampliata di cose utili, & riformata in parte della sua rozzezza, che per auentura vi potrebbe piacere più che di prima. Hora non solamente vi ringrazio delle amoreuolissime offerte, che mi fate senza alcun mio merito, offerendomi allo incontro con tutto quel poco valore che in me si troua; ma etiaudio vi resto obligato della vostra leggiadrissima pastorella, laquale fin' hora è stata molto lodata da

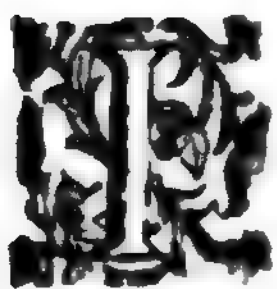
Dd 2 huomini

huomini giudiciosi: cosa che non può essere altramente, essendo riuscita da sì chiaro fonte, come il vostro. Vi mando ancora io vn frutto d'un Lettore della nostra Academia palese, & vn'altro della occulta: pregandoui, che vi degniate di gustarli, & di scriuermi liberamente tutto quello, che ne sentite; e se in ciò passo i termini della modestia, iscusimi la vostra innata humanità, che mi hà data la via larghissima.

Del Borgo di Poncarale, alli 14. di Maggio 1565.

Vostrijs. sempre Agostino Gallo.

AL MAG. M. AGOSTIN GALLO.



O hò veduto con mio grandissimo piacere le dieci Giornate dell'Agricoltura mandate nuouamente in luce da voi, sì perche questa materia mi diletta sommamente, come quella, che mi sono essercitato molti anni (mentre piacque alla mia fortuna) con infinito contento intorno a questa professione. & sì per veder' espresso leggiadramente in questa vostra bell'opera tutto quello ch'io andaua desiderando ne gli Autori antichi, e moderni, i quali hanno ben tocco la forza dell'arte, & li precetti vniversali di essa, ma non sono discesi a i particolari, ne fatto toccar con mano (il che fate voi) tutte le cose narrate, con l'esperienza propria, laqual è madre, & perfetta maestra di tutte l'altri. Onde, sì come a quelli si deue molto per hauer formato così bella figura, a voi solo è debito il colmo di tutti gli honori per hauerla cōdotta a tal perfettione, che non pare, che se le possi aggiunger cosa alcuna. Si che mi son rallegrato doppiamente del beneficio, che ne risulta al mondo, & della fama, che ne ridonda in voi; ilquale amo già tant'anni al pari di me medesimo, & vi sono obligato, quanto può essere vn'amico all'altro. Vero è s'haneſte fatto qualche mētionē in questo vostro utile, & honorato libro della vita pastorale, ò trattando della dolcezza sua, ò insegnando, quanto è grāde il guadagno, che si caua in diuerse cose da essa, li haureſte (al mio giudicio) aggiunto tutto quell'ornamento, che potrebbe esser per auentura desiderato da qualche cupido, e curioso intelletto. Onde per spronarui a così bel corso, come geloso della vostra gloria, e per mostrarui quanto io habbia gustato, & gusti questa solitaria, & ritirata vita (alla quale mi son ridotto, poichè è piaciuto alla mia sorte di farmi abbandonare la mia dolce Agricoltura, e'l comertio de gli huomini) mi son posto a scriuermi quello, che io ho considerato da i costumi di molti pastori, che sono per questi monti, & quel-

lo c'ho sentito raccontare d'alcuno di loro, circa la giocondità di questa vita, & l'utilità, che si caua dalle loro mandre, e da questa professione. Voi poi da questo poco, che ve ne dirò (non volendo esserui tedioso con la troppa lunghezza, ne potendo a sufficienza esprimere i veri piaceri di questa sincera gente, iquali se possono vedere: & molto meno quelli, che sentono dentro di lor medesimi forse maggiori de gli altri) sarete giudicio, se questa profession pastorale contiene quella felicità, che vi dico; e s'ella è degna, che voi ne facciate memoria nella vostra lodatissima opera. Et cominciando dalla dolcezza sua, non vi pare giocondissima cosa il uiver lontano da tutti gli strepiti, e rammarichi di questo tranagliato, & misero mōdo, non sentendo mai nè di giorno, nè di notte, nè di state, nè di verno, nè per alcun tempo, nè per alcun modo niente altro, che quiete, consolatione, e riposo nell'animo & nel corpo? L'abe auuene benissimo al pastore, il quale nel tempo della state, subito che comincia ad apparir l'Alba nell'Oriente, uscendo dalla capanna, & dal suo duro letto fuori, gode principalmente della soauissima aria matutina, dell'allegria del Cielo, e della vaga bellezza dell'Aurora. Et quiui passeggiando, riuedendo, & attornando il luogo, d'ue si son posate le sue pecorelle, si rallegria tutto nel rimirarle, e conoscerle salue, & sicure da ogni pericolo delle passite tenebre. Le quali, come sono state munte da lui, o da i figliuoli, o famigli, e rassettata poi all'hora debita la pouera m'esseritta sull'asinello, prende la sua arma nella forte destra, & ridotta a guisa di faggio, & v. loro se sapitano: uca la sua schiera in un bel drappello, si ania passo passo con lei verso qualche lieta campagna, o ameno colle, doue egli se imagini di trouar buono, e sano cibo per lei: Et quiui fatto alto, lascia suolarsi delle fresche herbe queste mansuete bestiole, guardandole, circondandole, & compiacendosi di vederle tutte sane, pascer si saporitamente senza rumore, senza noia, & senza inuidia alcuna. Quindi poi le conduce à qualche fresco rio, o limpido fonte a bere, & a trastularsi: Et se il Sole è homai salito tanto alto che ferisca co i raggi suoi troppo ardentemente la terra, le riduce all'ombra de gli opachi, & ameni arbori: le cui frondi mosse soauemente a guisa di concento, dalla fresca aura meridiana l'inuitano a por mano alla sua sampogna: con laquale (facendo a gara con essi) trattiene il suo gregge, & se medesimo con gli altri p'buono spatio: Et inuaghito della sua istessa armonia, parendogli numerosa, e sonora, sente dentro di se tanto piacere, che non hà inuidia ad alcuno stato mortale. Passato il caldo si drizza in piede, & ordinate le fila dell'essercito suo, marcha verso qualche altro lato a pascerlo conueniētēte p' sino alla sera, laqual soprauenuta si muoue più piano verso li alloggiamenti, iquali presto si accomodano, facēdo nel mezzo della cāpagna lontano dalla gēte co suoi ingegni uno steccato per ri-

ténimento, e sicurezza de gli animali, per se, & per gli altri vna casetta coperta di frondi, & di rami d'alberi; dentro laquale, posto prima insorno à ripari le sentinelle de suoi fidi, e feroci cani, senza alcun pensiero s'adagia, e dorme vn quieto, & riposato sonno. Nel verno poi non mancano à pastori altre dolcezze, & consolazioni; percioche ritirati doue dalle neui, & de ghiacci siano sicuri i loro animali, viuon in santa pace, & in tranquillo otio alieni da tutte le cure, & pensieri, che tanto trauagliano i miseri mortali; & quiui contenti della lor sorte, dispensano parte del tempo con la lor cara famigliuola, godendo appressò il fuoco dolcemente de i frutti delle loro mandre, dalle quali non mancano mai latte, formaggi, fioriti, ricotte, butiri; al che si aggiungono castagne, noci, & altri rustici cibi tanto più grati delle delicate, & sontuose viuande de grandi, e de' Prencipi, quanto sono acquistati co i loro honesti sudori, & goduti senza alcun sospetto di veleno in lunga pace allegramente. Et parte si riducono insieme fra loro amici pastori, oue si fanno il dì diuersi giuochi pastorali da tener essercitati, robusti, e sani i corpi, e gli animi lieti, e giocondi, e la notte tal'hora al suono d'una cetra, ò d'altro rusticano instrumento in compagnia di molte vaghe pastorelle, & esprimendo i lor rozzi amori, passano honestamente, e festosamente il tempo in suoni, balli giochi, & altri piaceuoli trattenimenti. In tanto cresce la mandra, e si allenano i nuoui parti, certa speranza, e felice trastullo al prudente, & buon pastore. Il guadagno del quale (per venir à quest'altra parte) è così honesto, e si grande che io lo stimo assai più delle sudette contentezze, e gioie. Primamente voi uedete, che si come l'Agricolto-re vine, e caua utilità de' frutti della terra, così questi sostenta la sua vita, e guadagna de' parti, e de' frutti de' suoi animali, ci oè latte, formaggi, agnelli, e altro senza pensiero, o stimolo di auaritia, e senza sero polo alcuno di conscienza, lontani da pericoli del mare, e di tante ambiziose, & faticose arti, che tengono infrascati, & inualuppati i cervelli de gli infelici huomini del mondo: Et questo guadagno comparte con tanta prudetia, che basta per li bisogni di lui, & de' suoi tutto l'anno senza dubbio, ò ansietà di hauere à cercare, ò mendicar cosa alcuna, e pur che non li manchi non si cura di farne alcun auanzo. O guadagni buoni, & honesti de gli Agricoltori, e de' Pastori: le quai professioni sono tanto vnite, e congiunte insieme, e tanto reciproche di beniuolenza, e di amore, che l'vna per l'altra si mantiene, & si fa più bella: in modo, che si possono chiamare compagne, e sorelle: percioche, si come l'Agricoltura si mostra grata alla madre del perpetuo vitto, che ella ci dona, con l'abbellirla, & accarezzarla da tutti i tempi, & ogni luogo, e gioia con la sua industria all'arte pastorale: così la pastorale tenendo sotto la sua custodia, e gouerno quelle co-

se,

se, dalle quali dipende il vero nodrimento, & il proprio latte de la terra, aiuta sommanente l'Agricoltura, & se riceue da questa vniuersal madre il viuer suo, è tanto grato, che le rende cosa, onde la madre istessa si faccia più grassa, o prenda maggior vigore per poter meglio nutrire tutto'l mondo. Si che queste due amoreuoli sorelle prodotte in vn tempo, & da vno istesso luogo, sono sempre intente all'ornamento, & al beneficio della madre. Et si come l'Agricoltura ha cura del vitto, così questa l'ha del vestito, e di parte del vitto ancora, due cose tanto necessarie all'huomo, quanto ogn'vn sà, & vede. Ma questo non è però il vero guadagno, che voglio mostrarvi de' pastori; perciocche ve n'è vn'altro di più maggiore importanza, come voi istesso giudicarete. E questo è, che ritrovandosi essi lontani (come ho detto) da tutti li strepiti, trouagli, ambitioni, e molestie del mondo nella lor solitaria, e boscareccia vita, hanno diuerse occasioni, e commodità di conoscere Iddio, di amarlo, di riuertirlo, & di guardarsi sempre di offenderlo, & vdate come: Stà intento il pastore, mentre il grege suo v'è pascendo per li verdi prati, & quindi, è appoggiato al suo bastone, è assiso in terra contempla, & considera a gli innumerabili benefici riceuuti da Dio, tra i quali il principal'è, che non fosse sin da principio ordinato dalla diuina Maestà sua di farlo quel pastore, o quell'herba, onde si nutre il suo armento; ouero vno de i suoi armenti altre sì. Si vede attorno, colli, sassi, arbori, fiumi, e fonti: & v'è lodando Iddio, che non sia nè colle, nè sasso, nè arbore, nè fiume, nè fonte. Considera che egli ama tanto le pecore sue, che le provvede in tutti i tempi del cibo, del sonno, e d'ogn'altra cosa necessaria, e le guarda da' pericoli, e da tutti i cōtrarj, e così viene in cognitione, che Iddio molto più pietoso, e benigno Pastore di tutti gli altri, tiene la istessa cura di lui, del mondo, e di tutte le cose create, che senza la prouidenza sua, nè esso, nè il gregge, ne tutto ciò che nasce, non potrebbe, ne saprebbe mantenersi; Cose da farli conoscere l'Onnipotenza, e bontà di Dio, da fare che egli l'ami, riuertisca, e tema, come ho detto, e quanto egli può. Giongela notte, v'è tra se pensando, che a guardar' il suo armento da i lupi, e da altre fiere, li conuien fare steccati, ripari, metter bravi cani alla guardia di esso, & che egli stia desto, e vigilante in ascoltare, e preuedere tutti i pericoli, & con questo istesso pensiero conosce, che per simil modo bisogna, che egli si fortifichi, e munisca da gli inganni, e dalle insidie del perpetuo auuersario, & che ponga fortissime guardie, & esso istesso stia pronto a guardare, e preuedere, che non siano da costui sforzati i sensi a dar assalto alla rocca, oue la ragion stà rinchiusa. In somma per lo mezo di questa dolcissima professione egli vine in tutti i tempi, & in tutti i luoghi allegro, sicuro, contento, e felice. La perfectione della qual vita è bene stata cono-

scia, & essercitata continuamente per tutti i secoli da diuersi persone,
 da tutti quei, c'hanno volontà di sbrigarsi da i lacci, e dalle miserie del
 mondo, senza ch'io vi sia a raccontar con prolissità i Patriarchi, i Profe-
 ti, e i tanti santi huomini, che la eleffero in quei primi tempi per norma del-
 la vera felicità mondana, laqual'è tanto cercata da tutti nelle grandez-
 ze, e pur non si troua se non in questi bassi, e ritirati essercitij. Ma per
 conchiudere, & farui toccar con mano l'eccellenza di questa vita, non ve-
 dete voi, che tutti i gouernatori della più degna, e più nobil parte di noi si
 chiamano pastori? Non sapete, che son nominati Pastori i Sacerdoti, i Ve-
 scou, i Patriarchi, & pastore si nomina il Papa? Ma di più non si chiamò
 Iddio stesso, Pastore? Ego sum Pastor bonus, & cognosco oues meas,
 Non volse egli nascere in vn Presepio tra Pastori, & a Pastori significa-
 re principalmente la gloria sua, quando fù fatta lor gratia di uirare dal-
 l'Angelo, quella lieta, e felice noua della Natiuità del vostro Saluato-
 re? Chi si sdegherà adunque, o chi più tosto non deuà desiderare di esser
 pastore? poi che pastori son tutti i più stimati, e maggiori nostri, e pas-
 tori tutti contenti, e beati, & da che Iddio medesimo si degnò di nascer
 tra Pastori, & volle chiamarsi, & esser Pastore? O vita cara, vita dol-
 ce, vita sicura. O vita utile, vita santa, vita felice: Dio mi dia gratia,
 che mi conserui ancora io tra questi Pastori, mentre la vita mi durerà,
 & morendo mi riduca ne' beati perpetui pascoli del vero, & sommo Pa-
 store. Ma doue m'ho lasciato trasportar tanto oltra dalla dolcezza di
 questo ragionamento, che contra l'intento dell'animo mio vi hò detto mol-
 to più che non haueua pensato, & promessoui? benchè non vi hò detto la
 millesima parte di quel, che io comprendo tutto di dalle maniere di questi
 boscarecci huomini, & che io odo da lor medesimi della lor felicità; nè tan-
 poco quel che io prouo, e sento in me stesso di contentezza in questa quie-
 ta, e ritirata vita: il che è tanto, che non posso à pena immaginarmi non
 che esprimerlo intieramente. Voi perdonatemi della troppa lunghezza,
 laqual è causata dal gran desiderio, che ho di persuaderui, che vogliate
 nella vostra honorata opera dell'Agricoltura far mentione (occorrendo-
 ui ristamparla) di questa dolce, e salutifera vita pastorale, sì perche la ma-
 teria è tanto conforme, che non para, che si possi trattar dell'una senza
 l'altra perfettamente, onde vi accrescerà maggiore honore, & sì ancora
 perche innalzando questa con le ali del vostro ingegno (il che non posso
 fare io) insino al Cielo, come hauete celebrata l'altra dininamente, fac-
 ciate conoscere al mondo, tutte l'altre vie da ritrouare la vera felicità
 quà in terra esser vane senza l'essercitio, & l'uso di queste due care, ama-
 te, e dolce sorelle. State sano, & tenetemi nel numero di quei, che offerua-
 no le nostre virtù.

Da questi nostri monti non meno che quei dall' Arcadia felici; il primo
d' Agosto 1565.

LETTERA DE GLI ANESI SCRITTA

AL MAG. M. AGOSTINO GALLO.

R In volte ricordandomi della mala satisfattione che hauete
di me, perche ò per troppo delicatezza, o per fuggir la fati-
co, io non habbia letto il vostro bel Libro: vi dico che per
queste cagioni nõ sono restato, ma si ben per le occupationi
che di continuo sono in me, & molto più per non poterui ri-
cordare cosa di qualche cõsideratione. Laonde, il grand' amore che vi por-
to, hà finalmente fatto che in questi giorni l' ho discorso con tanta diligen-
tia, & con tanto mio piacere, che l' Signor Iddio mi ha aperto gli occhi, &
fattomi veder tal cosa, che ricordandola (se non m' inganno) giouarà a
Lettori, sopra ogni altra cosa, che sia stata ricordata da voi; anzi che tut-
te le altre, senza questa, non possono al buon frutto produrre.

La vostra intentione, & il vostro fine è stato, & è con la fatica di mol-
ti anni di giouare a tutti, & particolarmente a nostri Bresciani, giouare
dico prima all' animo. Percioche questo nobilissimo essercitio dell' Agri-
cultura li farà abbracciare la virtù, & lasciare i viti cagionati dell' ocio:
Giouare al corpo nel conseruarlo cõ l' assiduo essercitio, e nel somministrar-
li i conuenienti cibi per lo bisogno suo: Giouare alla robba nell' accrescerla,
raccolgendo maggior quãtità di frutti, e quelli conseruare con buona di-
ligentia: Il quale merita da quanti sono buoni esser aiutato, come anco de-
ue esser la principale intetione di tutti gli eccellenti Scrittori. Ma perche
non si può perfettamente giouare ad alcuno, se prima del suo stato, & di
quanto bisogna non si hà buona cognitione; poichè non tutti i rimedi giou-
ano a tutti vguualmente; anzi che quello che ad vno gioua, assai volte ad
vn' altro nuoce; come si vede, che la medicina in vno soggetto ad vno ca-
giona la sanità, & all' altro cagiona la morte: è necessario adunque, chi vo-
le giouare all' amalato, conoscer la cagione della infirmità; perche in que-
sto consiste la eccellentia del Medico, altramẽte volendoui giouare, li dar-
ria notabil danno, e forse la morte. Quello che più d' ogn' altra cosa con-
tamina l' animo, di strugge il corpo, & consuma la robba a' gentilhuomini
Bresciani, è la ventosità, l' esser troppo gonfi, vani, leggieri, ambiciosi, &
in conclusione pieni di vento. Et questa vëtosità è quella che cagiona cost
grãde leggierezza, mescolata con la pazzia del cõtendere, & dell' amax-
zarsi per l' andar di sopra, & di sotto per la strada, della qual cosa tut-
ti

di forastieri, & giudiciosi huomini se ne ridono, e l'allegano per vna gran vanità, & estrema pazzia. Percioche, oltre che si scacciu dell'anima ogni virtù, e bella creanza, carica ancor' il corpo di ferro, co'l farlo andare sempre armato, e patire assai altri incommodi consumando ogni grossa facoltà nel nutrire tanti animali, che gli compaiano. Spendendo poi nelle liti, nelle prigioni, & in altri molti danni cagionati dall'esser troppo gossi, & troppo pieni di ventosità. Fra la molta copia di frutti, che per infinita bontà di Dio produce la terra a beneficio de gli huomini, per scacciar la ventosità, sopra tutti vi son' gli Anesi, per essere perfettissimi a tale infirmità: senza che per ogni altro rispetto sono molto buoni, & molto diletteuoli. Vorrei adunque che nel principio del vostro Libro haueste trattato di questo frutto così gentile, & così necessario alla salute de' nostri Cittadini, insegnandoli a raccoglierne gran quantità, persuadendoli ad usarli di continuo, & sopra ogni cosa, facendoli ben conoscere il lor bisogno, & in che male stato si trouano se gli Anesi non gli aiutino. Et veramente questo era soggetto per vna Giornata intiera, poiche non poteuete ricordar cosa né più utile, né più necessaria, dico tanto che i vostri ricordi (per lo parer mi) non solamente non giouaranno, ma molti di quelli, il più delle volte noceranno. Et accioche non restiate suspeso, che questo non sia vera; voglio discender al particolare, e farui conoscere, che tutto è verissimo.

Nel vostro Libro, voi vi siete affaticato nel persuadere a i gentilhuomini Bresciani, che lascino la Città, & vadino ad habitar la Villa; se voi intendete che vi vadino così gonfi, & pieni di vento, come hora si trouano, non li potete dare il peggior ricordo, & per lor medesimi, & per li contadini che vi habitano. Percioche, doue nella Città per riuerentia di lor parenti, e di suoi maggiori, & per la tema de i Magistrati, o per non trouare qualche altro più matto, & più potente di essi loro, sono meno insolenti in villa, doue cessano simili rispetti, saranno insolentissimi: Onde a dirui in poche parole, non sarebbe altro che farli di poco modesti Cittadini, diuentare disoluitissimi. Non vedete voi, che nel Territorio, o quasi in ogni Villa, vi è il suo Tiranetto, & che in quelle doue ne sono dui, subito vengono alle arme tra loro? Et però si vede, che senza Anesi si stà male alla Città, ma peggio alla Villa. Voi haueste fatto vna bella fatica, & detto molte cose nuoue intorno al far nascere maggior quantità di frumento del solito; dato il modo del conseruarli in herba, & che non siano danneggiati dai barbelli, & dalle tarne ne i granari: & anco che le viti non siano redutte dalle sonfogne; Ma che gioua all'huomo vano, & gonfio l'hauer tanti rimedij contra quelli piccioli animalotti, e non hauer poi alcun rimedio contra questi animalacci, che tutto di egli tien' appresso di se? I quali sempre
li man-

li mangiano, e li consumano in pochi dì, nõ solamente tutto il frumẽto, & le altre entrate raccolte; ma distruggono ancora tutte quelle cose, che sono in herba, e che si seminarãno per quattro anni. Che vi sia poi gran copia di questi brani, mangia ferri, tutta la Città lo vede di dì in dì. E però bisogna prouedere à queste cosi grosse tarme, e zaccaruole, & à questi sì gran galauroni, e barbelloni: ma ancor si gloriano senza modo, quando si veggono in gamba due braghe di tanta grossezza, che à pena possono andare, ò star à cavallo; facendo il brano a costo del patrone; il quale, hauendo vsato ogni industria per conseruar 25. sacchi di frumento, li spende poi tutti in simili pazzie. I vostri ricordi son buoni, e belli, leuato prima la ventosità, ma stando quella non vi può esser cosa nè buona, nè bella. Io non posso tacere vna parola, che vi farà marauigliare, & è certissimo: Che a i vani, & a gli ambiciosi, non si potendo sanar da questa pestifera infermità, sarebbe lor'utile il non hauere nè quantità di robba, ne prosperità di corpo, poiche la povertà, e l'infermità molte volte fanno l'istesso effetto de gli Anesi, disgonfiando i troppo gonfiati. Non vorrei già che voi dubitaste di non hauer buona ispeditione alla molta quantità de gli Anesi, stimando che pochi sian coloro, che ne habbiano bisogno, e per questo che andaste freddo a sì bell'impresa: Siate pur sicuro che la verità vi farà veder incontrario, poiche quasi ogn'uno patisce di questa infermità: onde per maggior chiarezza uoglio dirui in che modo intendo questa materia. Io considero che vi sono tre sorti di ventosità, lequali per distinguere chiamiamo una grossa, l'altra mediocre, e l'altra sottile. La ventosità grossa è facile da conostere, perche ciascuno la vede in coloro, che spendono il suo nel vestir sontuoso, nel mangiar delizioso, nel pascere caualli, cani, huomini brani, e nell'edificar senza disegno: essendo poi negligenti nell'acquistare, e nel conseruare, ma solleciti nel dissipare, pensando poco al l'entrar ne i debiti, e manco all'uscir di quelli, non estinguendone mai vn solo, se prima non ne hanno fatto vn'altro maggiore, comprando sempre caro, e vendendo buon mercato, credendo che l'honor sia vergogna, e questo sia honore, procurando tutti gli honoratissimi luoghi, senza che mai habbiano fatto cosa honorata, volendo esser sempre li primi, e a meritare esser de gli ultimi. Et in conclusione tutta la lor vita non è altro, che insolentia, vanità, pazzia, e leggerezza, nè altro fine possono hauere se non vergogna, confusione, e pentimento. La ventosità mediocre, non è tanto grossa, quanto è la precedente, e non è cosi sottile, come si troua la susseguente. Questa è compagnata col viuer politico ciuile, e con la prudenza humana, sotto della quale si copre sempre, e si difende. Et in coloro, che pongono ogni lor cura nel farsi stimare, & honorare, accioche habbiano le prime dignità, e i primi officii. Si humiliano per esser essaltati, & si dimostrano

mostrano seruitori per farsi patroni. Laudano in presenza colui, che poi biasimano in assenza. Usano buone parole à tutti, ma fanno buoni fatti à pochi. Et questi credono poter seruire à Dio, & al mondo in vn tempo istesso, non cōsiderādo che la sua infinita Sapienza ha detto. Ch'egli è impossibile seruir à tutti, e che amandone vno, bisogna hauer in odio l'altro. Si come con la verità, e con gli effetti nō si può seruire, & amar tutti dui, poi che con vno simula, e con l'altro vien amato da douero. Colui in apparenza serue al Mondo, accommodandosi così nel vestire, quāto in altre actioni (che però non sian di peccato) al viuer vniversale per poter meglio seruir eal Sig. da douero merita laude, & honore, e di questi se ne parlerà nella terza specie. Hora diciam di color che fanno il contrario, i quali ser-
nono à Dio in apparēza, e con gli effetti seruon' al mōdo; Come noi vediam, che nō seruono à Dio; ma essi seruon' di lui, e della religione per hauer ne utilità, e riputatione, costoro mostrano la religione, e la santità cō la lingua, & con le mani, eccetto quando sono spinti d'ill' ambitione: laquale lena la virtù insieme con le buone opere. A questi, venendo al vostro fondego de gli Anesi, vi prego che gliene date abōdātamente, accioche l'ambitione insieme con la ventosità, & il tanto desiderio di esser' estimati, & honorati per l'auenire si seruano del mōdo per seruir à Dio. La terza specie della ventosità è sottile, laquale è difficile da conoscere, ma assai più difficile da sanare: perciocche per sua difesa hà sempre lo scudo della santità, e della vita spirituale. Questa è in vna parte di coloro che con la lingua, col vestire, & cō le altre actioni esteriori sprezzano l'honor del mondo, e le commodità con tutti i piaceri. Et questi huomini sono di due sorti. La prima sono gl' Ippocriti simulatori, ribaldissimi, e sceleratissimi; i quali sono in apparenza santi, & in esssientia Diauoli. A costoro dubito che gli Anesi giouarebbono poco, per esser la loro uentosità accompagnata con molta malitia, e sceleratezza: nondimeno vi esorto a dargliene, ma assai, perciocche, lentata l'ambitione, si potriano riconoscere del lor errore. La seconda sorte di quelli huomini che cō lealtà, & sincerità di cuore han' abbandonato il mondo, & ogni loro desiderio, per honorare, & glorificare il grā de Iddio. Et con questi ponremo coloro che interiormente hanno abbādonato veramente il mōdo, benché esteriormente paiono del mondo; perche il Signore non riguarda a i panni, ne altre cose esteriori, ma al cuore solamente: iquali, meritano d'esser amati, imitati, & hauuti in quella più riuerentia che possano hauere. Ma non bisogna però che mai cessino di far buona guardia, che non entri in loro quella sottilissima ventosità, che tiene il nemico apparecchiata di continuo per farli gonfiare, e persuaderli che sono santi, e che possono molto appresso Dio. Questa ventosità (come ho detto) è difficile da conoscere, & difficilissima da curare; perche
com'è

com'è entrata in loro, à sanarli bisognerà darli maggior quantità di Ane-
si, & sempre di più perfetti. Et però è di necessità che si conservino del tut-
to da questa peste, & di poi che hanno fatto; quanto per loro possono fare à
honore, & gloria del Signore, canoscano col cuore, & confessino con la boc-
ca che sono inutili seruitori, & che da se medesimi non meritano alcun be-
ne. Et questi soli non hauran bisogno di nostri Anesi per scacciare la Ven-
tosità, ma ben per conservarsi, & de i più fini, poiche il crudelissimo nemi-
co, non cessa mai di battagliarli. Et oltra che li giouerà il pigliarne spesse
volte per conservarsi, saranno anco perfetto instrumento per faruene espe-
dire buona quantità, habendo virtù per sanare gli amalati di questa in-
fermità: Si che non dubitate di non ritrouarui buon spaccio: anzi che non
potrete raccoglierne tanti che bastino: poiche ogni età, ogni sesso, ogni
stato, & ogni conditione de i mortali, hanno bisogno di questa me-
dicina.

Voi vedete prima i fanciulli, che a pena sono nati, come de belli velli-
menti, & essendo laudati, & presenti à gli altri, quanto se ne allegrano, &
ne vanno gonfi, & pel contrario, quanto se ne tristano, & piangono, &
tutto questo nasce dall'esser più, & meno estimati, il che non procede da
altro che dalla Ventosità.

La adolescentia, & la età virile è sempre gonfia nelle feste, nelle pom-
pe, ne i bagordi, ne i desider de gli honori, & nelle pratiche, & congiure
per hauerli. Et quel ch'è peggio, le ingiurie, le nemicitie, le persecuzioni,
le ferite, & le morti procedono dalla pestifera Ventosità.

Vi resta la Vecchiezza, della quale il tanto ragionare, & lodare il tem-
po passato, & biasmare il presente, non procede da altro che dalla Ventosi-
tà, anzi che quella maledicentia è cagionata da questa maledetta radi-
ce, parendo che per l'abbassare, & biasmare altri (& specialmente della
loro qualità, et professione) essi s'inalzino, & debbiano esser lodati. Et se tã-
to può la Ventosità ne gli huomini, pensate poi quanto debbe poter nelle
donne, poi che in loro è veramente la sua perfetta habitatione; La qua-
le, benchè stia volentiera ne gli alti palazzi, & stanze regali, non si sdegna
però d'entrare nelle case di paglia, & nelle più vili habitationi; onde a tut-
ti loro fa passare i termini dell'honesto procedere. Ne i Prencipi cagiona
le guerre, le oppressioni de' sudditi, le distruptioni de paesi, & ne gli altri il
desiderio di soprafiare a i suoi eguali, vsurpando quello de' vicini, & depri-
mendo altri, per essaltare se medesimi; Ma sappiate che da questi desiderio
dello stare sopra gli altri, pochi ne vāno essenti, dicono anco i vostri Agri-
cultori, i quali s'impegnano per molti anni, per hauer i più belli animali
che siano nella villa. Voglio finirla, perche vedo che la cosa vā troppo in
lungo. La Ventosità si caccia in ogni luogo, sotto alle berette, alle Mitri a; à
capelli,

capelli a i capucci, e finalmente non lascia luogo alcuno, doue non faccia proua per entrarui, accompagnandosi con ogni sorte d'attioni, hora alla scoperta, & hora mascherata; muta habito, e muta nome. Vadi nascosto, che tal'hora è quasi visibile, e tal'hora anco si fa inuisibile. Alle operationi cattive, e reprobate s'accompagna alla scoperta, e senza maschera, essendo da tutti conosciuta. Alle operationi lodate da Dio, & biasimate dal mondo s'accompagna in diuerse sorti di babiti; ma non sono però tali, che se l'huomo stà auuertito nel guardarla con l'occhio sincero, non la conosca, e non se ne liberi. Iquali babiti, e mascare sono mille, e molto diuerse, come nò dirò alcune. Alle attioni del cercare, e procurare le dignità, & i magistrati, questa ventosità s'accompagna con l'habito dello amore della Patria, o con l'habito del timore, che essi non cadano nelle mani de ribaldi. Alle operationi delle liti, e contentioni, s'accompagna cò l'habito della giustitia d'offeruare il grado loro di temere, che nò inuitino altri a farli peggio, & non voler nodrire la insolentia. Poi all'operatione del perdonare del fare vendetta ella, s'accompagna con l'habito dell'honore, della scontentezza de' parenti, & amici: dicendo che così fanno gli altri, che sono prudenti, e che tutti non possono esser Chietini, e questi esempi vi bastino. Poiche sarebbe troppo lungo il commemorare con quanti babiti, e mascare questa mala bestia della ventosità s'accompagna con le operationi di tutti quelli, che si credono esser sapienti, e di uuer bene al mondo. Io ho chiamata questa Ventosità mediocre, percioche non è tanto grossa, che facilmente sia da tutti conosciuta; anzi che la maggior parte de gli huomini (per non auuertirli) restano sempre ingannati da lei. Nè anco è tanto sottile, che volendo l'huomo aprire gli occhi, & stare attento, non la veda, e conosca molto bene; perche alle operationi che sono per natura buone, e sante, ella s'accompagna con la uesta della santità, di una vita esemplare, e d'un riformatore di costumi, accioche sia ammirata, & lodata da tutti. Questa ventosità è tanto sottile, e tanto difficile da conoscere, che non solo alle volte inganna i buoni, ma anco gl'istessi che la fuggono. Oltra ch'è tanto ardita, & sfacciata, che non lascia alcuna buona opera, che non faccia proua d'accompagnarsi seco, e continuarla, non lasciar il mondo, col sprezzar gli honori, col far limosine col digiunare, con l'orare, con la castità, & verginità, con la vita religiosa, e seuerà, con la pazienza, e perseueranza nel bene, e finalmente non lascia pure una sola virtù ch'ella non se le voglia mescolare, dico sino con l'humiltà, ch'è tanto sua capital nemica.

Di due cose mi marauiglio grandemente. L'una è, che quella istessa opera santa di voler essere libero da ogni Ambitione, & la diligentia grande di scacciare ogni sorte di Ventosità, non è sicura dall'istessa Ambitione,

ne, nè della medesima Ventosità. Et l'altra è, che queste due maledette pesti, offendono i mortali non solamente nel tempo della vita mia, ma ancora nell'atto della morte, facendo venir l'huomo in tanta pazzia, che per morir costantemente (essendo riputato di gran cuore) muor meno, che Christianamente, e resta eternamente dannato.

Io mi son disteso più di quel ch'era il mio volere, per farui in parte conoscere quanto il Mondo, & particolarmente la nostra Città, habbia bisogno di rimedio a tanto male. Et però abbracciate allegramente questa così necessaria impresa, poi che sarà ornamento grande al vostro Libro; e d'infinita virtù alli vostri compatriotti, & anco a voi di molta soddisfazione.

Ho lasciato nell'ultimo quello che più importa, cioè, a che modo si debba bono, & fare questi Anesi; Se io ho bene osservato il vostro procedere. Voi hauete fatto l'ufficio, e di buon Agricoltore, & di eccellente Medico, mostrando la via di raccogliere gran copia di frutti, & il modo di usarli, e per cibo, e per medicina. Il mio ricordo non debbe punto denari da questo bell'ordine; e tanto più, perchè non essendo gli Anesi ben preparati, non produrranno quei buoni effetti che si desidera, & la tanta fatica resterà senz'alcun frutto. Bisogna adunque prepararsi a questo modo. Che primamente stiano in infusione quanto più si può nella perfetta cognitione di Dio, & di se medesimo. Percioche quanto più vi staranno, tanto più facilmente scacciaranno ogni sorte di ventosità. Se questo mio ricordo vi piace, ne resto contentissimo, & se anco no, accettate almeno il mio buon'animo, & conoscete che io non ho perdonato alla fatica per satisfarui.

Di Venetia alli 13. di Genaro 1560.

Il vostro Canaler

AL MAG. M. AGOSTIN GALLO.

Ra tutte l'altre gratie singolari, che più volte mi siano venute nell'essermi io trouato con l'Eccellentiss. Sig. Marchese nostro di Soragna, stimo che questa ultimamente mi occorresse singolarissima, & giocondissima, quando essendo io cō sua eccellenza venuto a Virola dall'Illustriss. Signor Rannuccio di Gambara suo nuouo cognato, hebbe occasione di goderui quiui alcuni dì, che vi ci trouaste presente. Nel qual tempo tanto maggiormente si fece la contentezza mia, quanto vedendo esser voi accarezzato, & honorato per amor della vostra molta virtù da Sua Eccellenza, e da questi

quelli Illustriſſi. Signori, compresi doppiamente i valori, e l'humanità voſtra, poiche vi voltaſte ad abbracciarmi, & à farmi partecipe de voſtri corteſi affetti, e de i voſtri ſacondi ragionamenti, quali accompagnati dal la bontà della voſtra natura; mi vi fecero prigione, & vaghiſſimo di ſtarmi ogni hora appreſſo. Percioche ſe ſolamente l'eloquentia dell'huomo dotto, & ſecondo, è macatena de gli animi de gli aſcoltanti: che dou-
rà poi eſſer quello dell'huomo dotto, & eloquente, che ſecondo la diffini-
zion dell'oratore ſia ancho pieno di bontà, & habbia i coſtumi nobiliſſimi, e faciſſimi? Per la qual coſa venuto a Soragna, come che io haueſſi più, e più volte prima letto il voſtro belliffimo Libro, tornai nondimeno à pig-
narlo, e hauendo innanzi a gli occhi l'aſpetto voſtro venerabile, & la bontà propria di gentil'huomo Catholico, mi miſi a rileggerlo auidamen-
te, e con infinito diletto: poiche con più affettione ſi leggono l'opere di co-
lui, che di preſentia, e d'amore è conoſciuto, che di chi per ſola fama hab-
biamo nouita, & in queſta lettione venni a conſiderare, che ſe Socrate, Platone, & Ariſtotile per hauerci moſtrato le virtù morali, meritaro-
no ſtatue, & d'eſſer chiamati Semidei: molto maggiormente ſiete degno voi di ſimili honori, per hauere ſcritto con tãta facilità di ſtile il vero mo-
do di coltiuare i campi, e moſtrato al mondo con la contemplatione del vo-
ſtro mirabile intelletto, quanto l'Arte, e la Natura, vera miniſtra della diuina Prouidentia poſſano operar. Percioche voi inſegnando co'l mezo delle lodatiſſime voſtre vigilie al mondo l'eſſercitio della ſanta Agricoltu-
ra, coſi celebrata da tanti huomini Illuſtri: non pure apportate il ben vi-
uere al genere humano, ma anco la ſalute a' corpi, e la elenatione all'intel-
letto per contemplar le coſe prodotte da ſua diuina Maieſtà con ſi miſte-
rioſo, & infallibile ordine: onde naſce la cōſideratione della incomprehen-
ſibil ſapientia, & omnipotentia del gran Padre eterno, & conſequentemente la veneratione, l'eſſeruanza, il timore, e l'amor di eſſo; l'aſtrattion dalle opere non buone, e gli eſſetti delle buone, co'l mezo delle quali haen-
do la Santa fede per guida, e ſcorta; ſi camina, e ſi peruiene a quell'ulti-
ma beatitudine, e ri-poſo, che ſolo deue eſſer dall'huomo bramato, & ri-
cercato. A queſto modo, Signor Gallo ſ'acquiſtano le corone, che ſoleua-
no anticamente eſſer date, ò a i trionfanti, ò a i liberatori delle Città, e de i Cittadini, ò ad altri ſimili: perche co'l vero modo di coltiuar la terra, che da voi è inſegnato voi liberate le intiere provincie, non che Città, dalla pouertà, e dalla fame, & infiniti che marciuano nell'ocio: rotti gli eſ-
ſerciti de' cattiuu penſieri: con queſto ſanto eſſercitio inſegnate à trionfa-
re contra il mondo, e contra la carne. Inche tanto maggior rieſce la glo-
ria voſtra, quanto voi ſiete ſtato il primo di queſta età, che nella noſtra lingua habbia hauuto ardimento di tentar coſi difficile, & animoſa im-
preſa

presa, e della quale così felicemente sia venuto al fine. Talche con ogni verità felici possono chiamarsi gli huomini di questi tempi, che hanno hauuto gratia dall'altissimo Dio di vedere, & di godere vn gentilhuomo tanto fruttuoso, & vtile al mondo: e felicissimo veramente mi tengo io, che ho hauuto dono di ragionare, & di contrabere stretta amicitia, con così virtuoso, & honorato soggetto. Ma all'hora mi terrò, quando dalla vostra bontà sarò adoperato in qualche suo seruizio, nel quale son certo che niuno sarà più vfficiofo di me, secondo che niuno è più pronto in amarmi, ne è per esser più diligente in seruirui.

Se io mi conoscessi in qualche parte degno; vi pregherei che mi faceste gratia di baciare le mani in nome mio a tutti quei nobilissimi spiriti dell' Academia Occulta, continua produttrice di frutti, che talmente riescono contrari al nome loro, e che facesse lor fede, ch'io a tutti, & a ciascuno son seruitore affezionatissimo, ma perche me ne conosco indegno, però restandomi co'l desiderio di seruirui, & di esser da voi amato, non vi affaticherò più, & vi pregherò lunga vita, e felicità d'ogni vostro disegno.

Di Soragna agli 8. di Giugno 1568.

Romanino Cornacchia.

AL MAG. M. ROMANINO CORNACCHIA:



Quantunque ne i molti ragionamenti nostri di Virola, io conoscessi in parte il valore, e la gentilissima creanza vostra, non però conobbi così bene l'altezza del vostro bell'intelletto, come Hora mi ha fatto vederla vostra amoreuole, e dotta lettera de gli otto di questo, nella quale voi trappassate i termini del troppo lodarmi. Io son ben contento che mi amiate per quanto vale la vostra innata bontà, ma non già perche in me siano quelle virtù che per souerchio amore vi date a credere. Et se pur vi pare, che io sia dotato a' alcuna cosa, per la quale possa giouar' al Mondo, date tutta la gloria al Signor Iudicio, il quale si è degnato farmi registrator delle virtù del ben coltiuar la terra, che io ho conosciute nella Patria, e ne gli altri paesi doue sono stato a posta, per impararle, e per metterle, in pratica come ho fatto. Et però non aspettate da me risposta simile alla facondia vostra, ma breue, & secondo il mio basso stile. Vi prometto bene, che sempre restarò obligatissimo alla vostra nobilissima natura, e che habuerò continua memoria del vostro honorato nome, & il medesimo

Ee prometto

prometto di fare verso del nostro dolcissimo, e giocondissimo fratello M. Cornelio Aleotti vostro compatriotto: Il quale fu il condimento delle allegrezze che hebbe l'Illust. mio Signor Ranuccio, e tutti gli altri Illustrissimi Signori, che vi si trouarono a quel tempo. Pin'hora non ho salutato per nome vostro i nostri Signori Academici, eccetto che M. Thomaso Porcachi, ilquale ha lodato grandemente la nostra lettera, ma come ci ridurremo, satisfarò all'oblige che son tenuto. Resta solo che vi degnate basciar la mano in nome mio all'Ecellentissimo Signor Marchese vostro Signore, e honoratissimo patrone, che il Signor Iddio felicitì sua Eccellentia nelle sue Illustrissime nozze, e in ogni altra attione, il medesimo sia di voi. Di Brescia alli 13. di Giugno 1568.

Agostino Gallo



CORETTORE
ANTONIO RAMIRO I. V. D.

Acetia

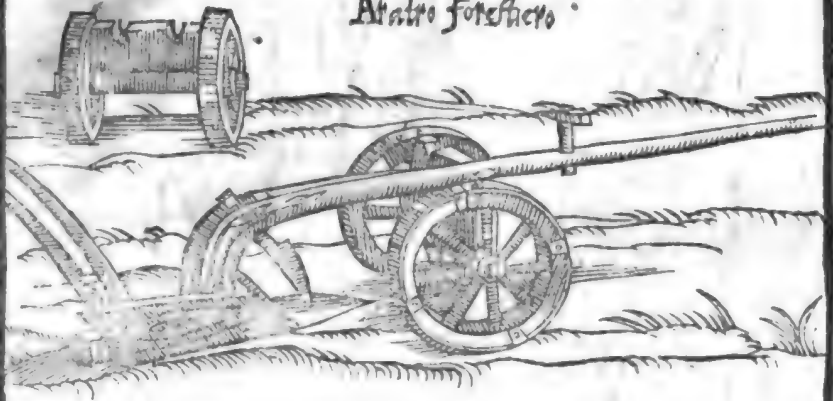
Avito Braciano

Zippone

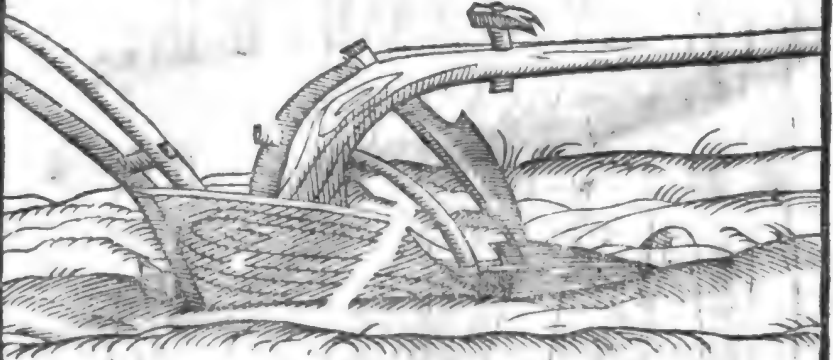
Acetia

BIBLIOTECA NAZ.
ROMA
GRIG EMANUELE

Aratro forestiero



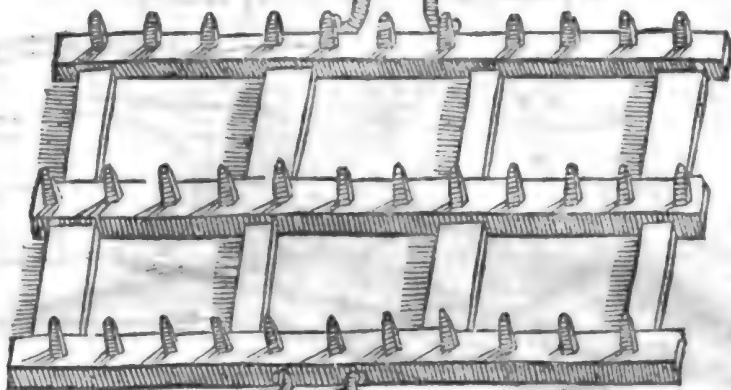
Persegato forestiero



Roueyfore forestiero



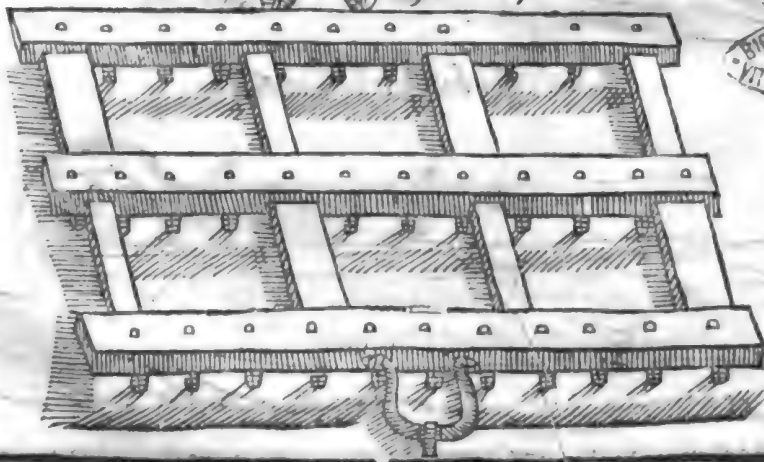
erpice uolto con i denti di sopra



Dente di ferro

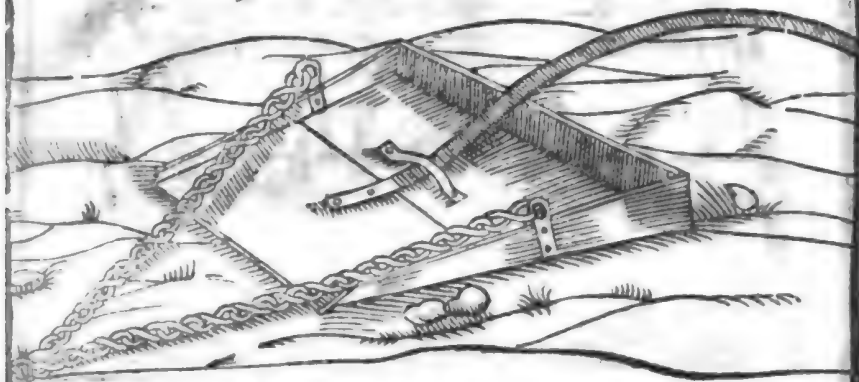


Erpice in opera

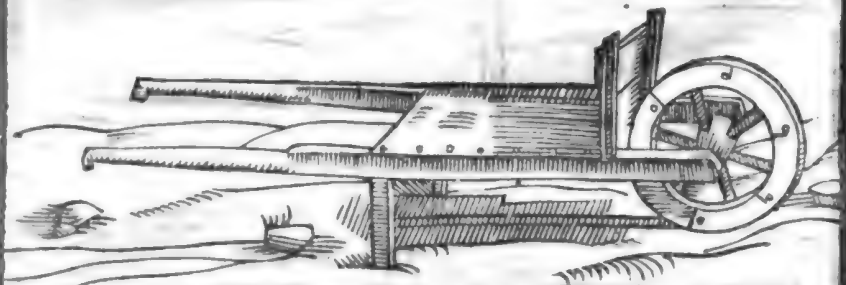


BIBLIOTECA M. Z.
ROMA
VITTORIO EMANUELE

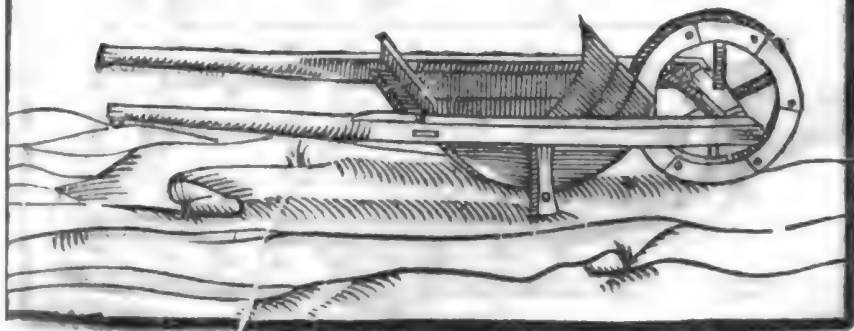
Traina per condur il terreno mollo coi Biloi

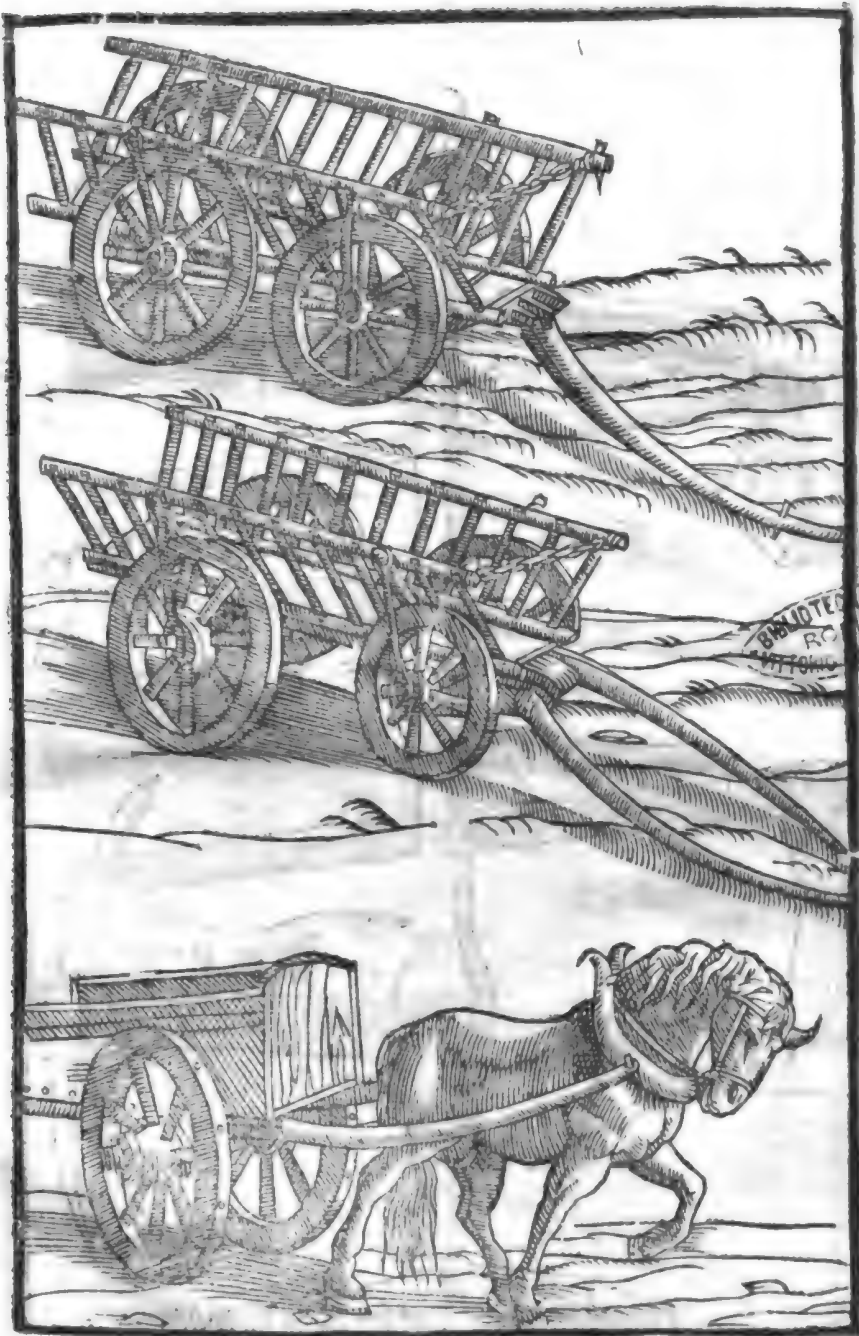


Carriola Bresana da mano

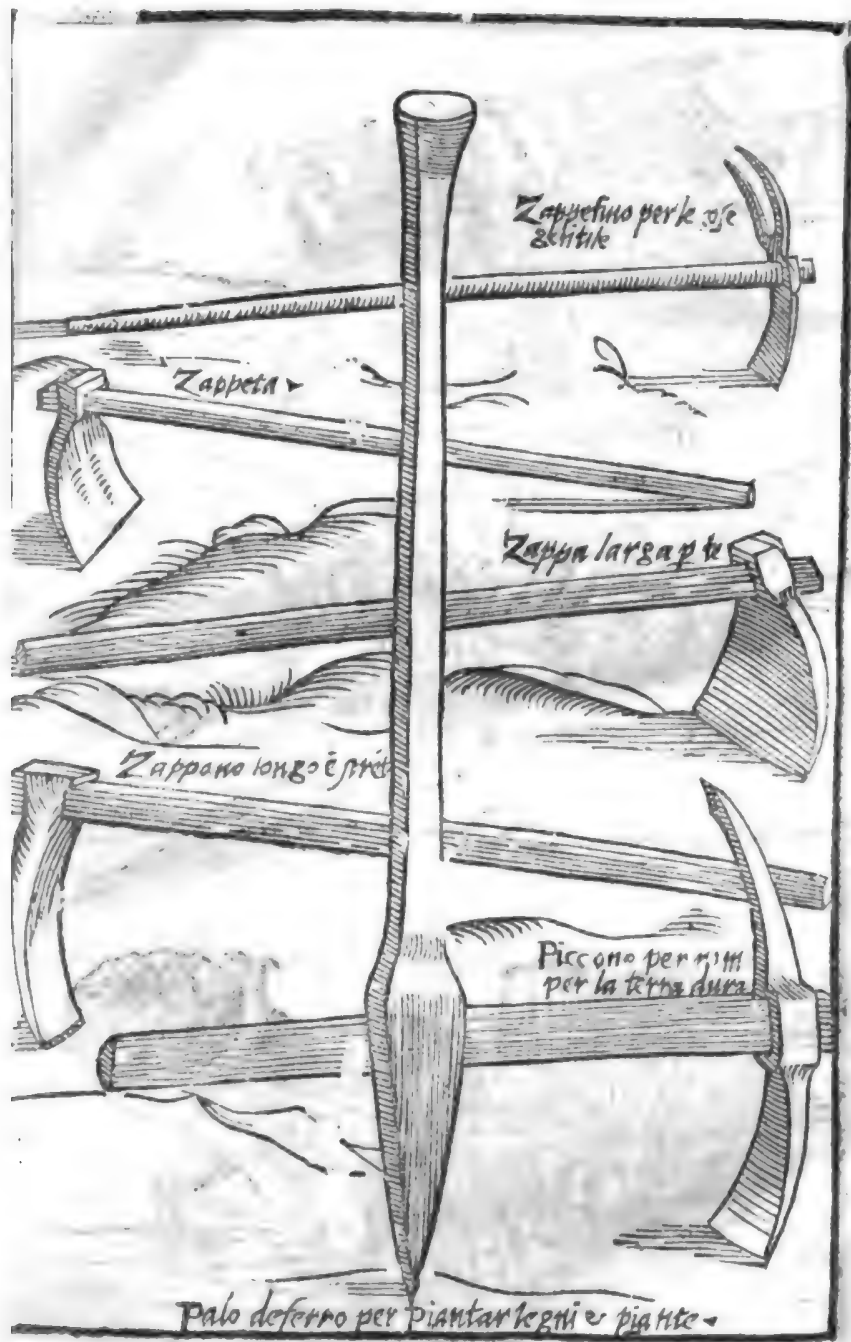


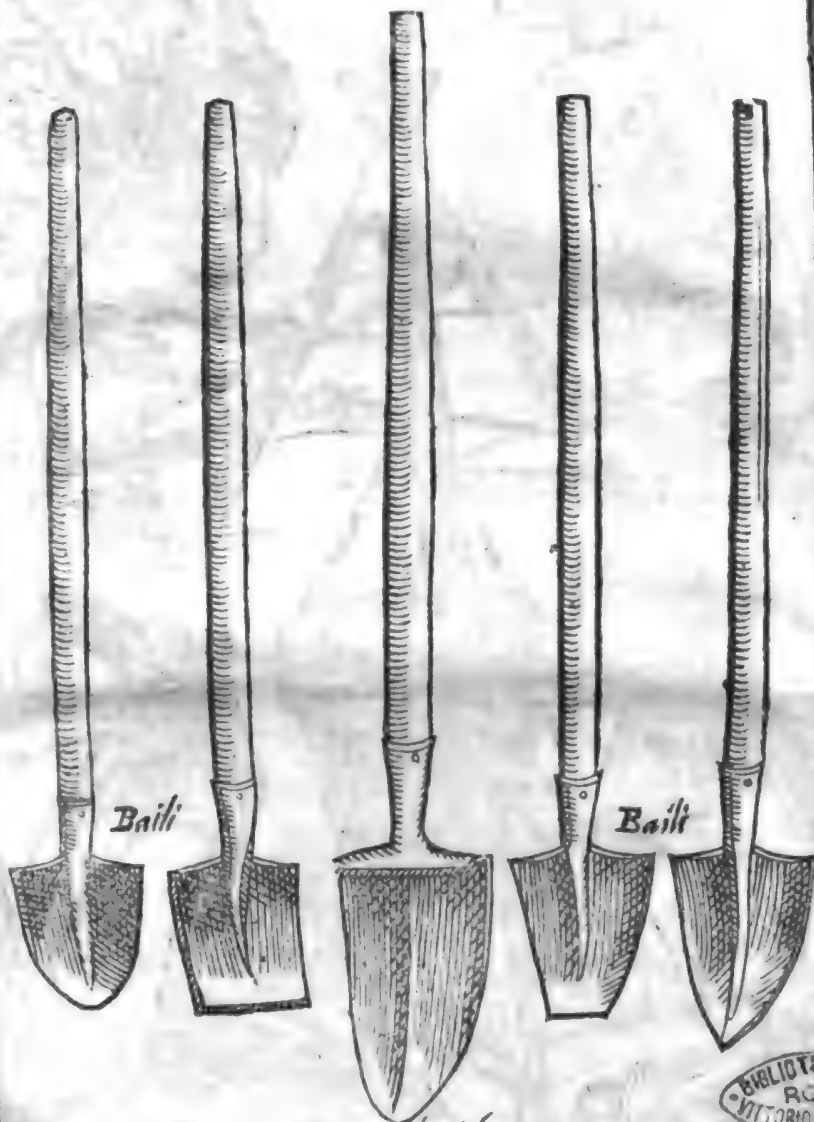
Carriola da mano forestiera





BIBLIOTHECA
ROYALE
MUSEUM
HISTORICUM
NAPOLITANUM





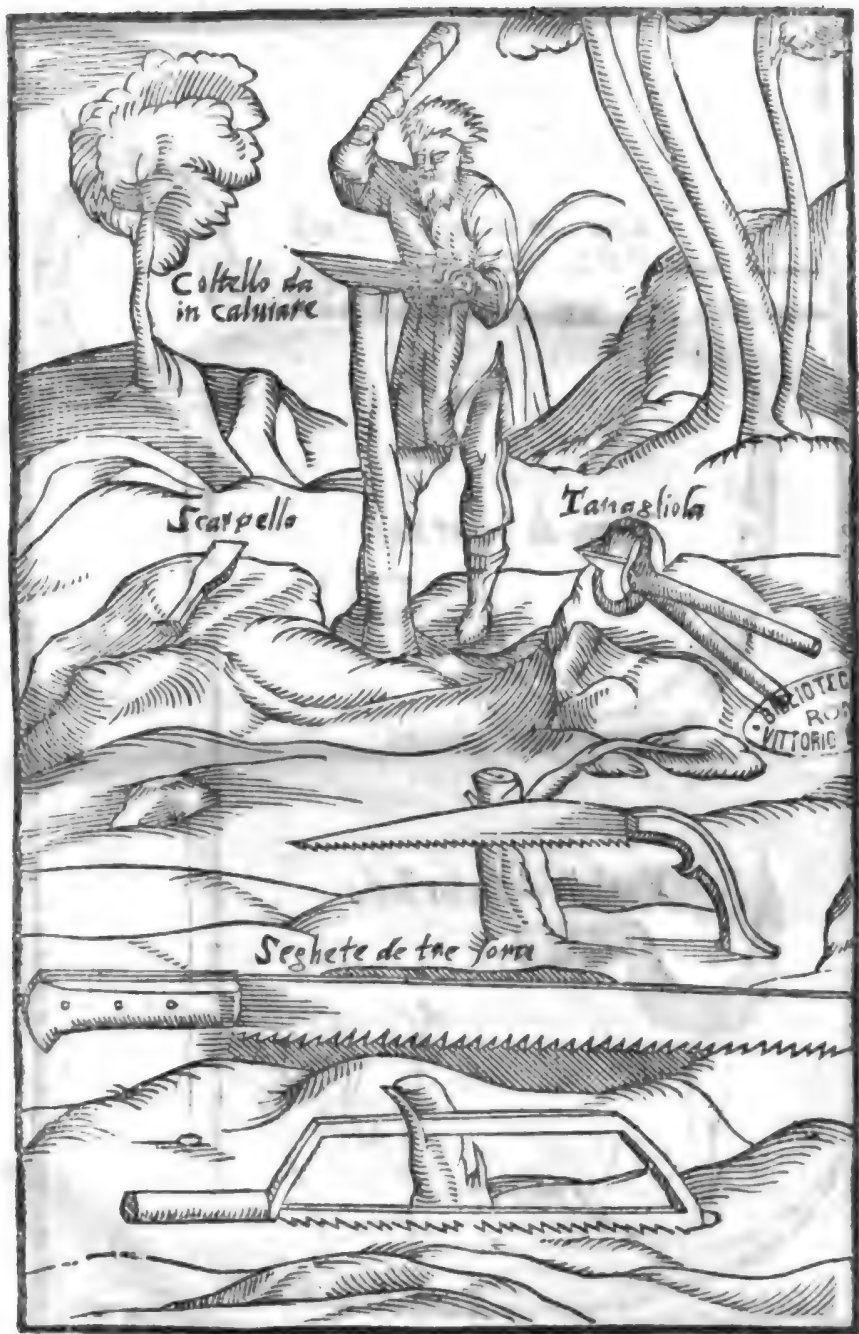
Baili

Baili

Vanga a hortolano

ESPOSIZIONE NAZIONALE
ROMA 1883
VITTORIO MANFREDI



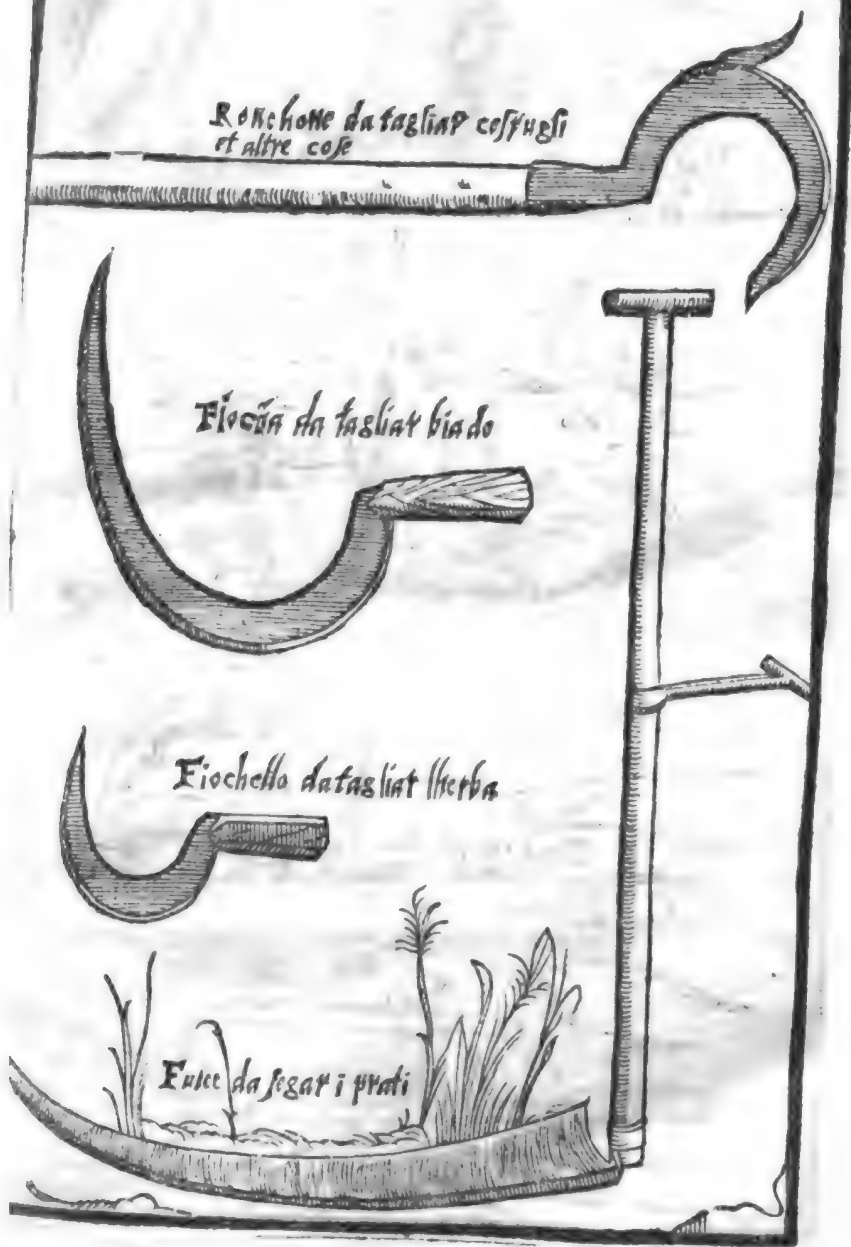


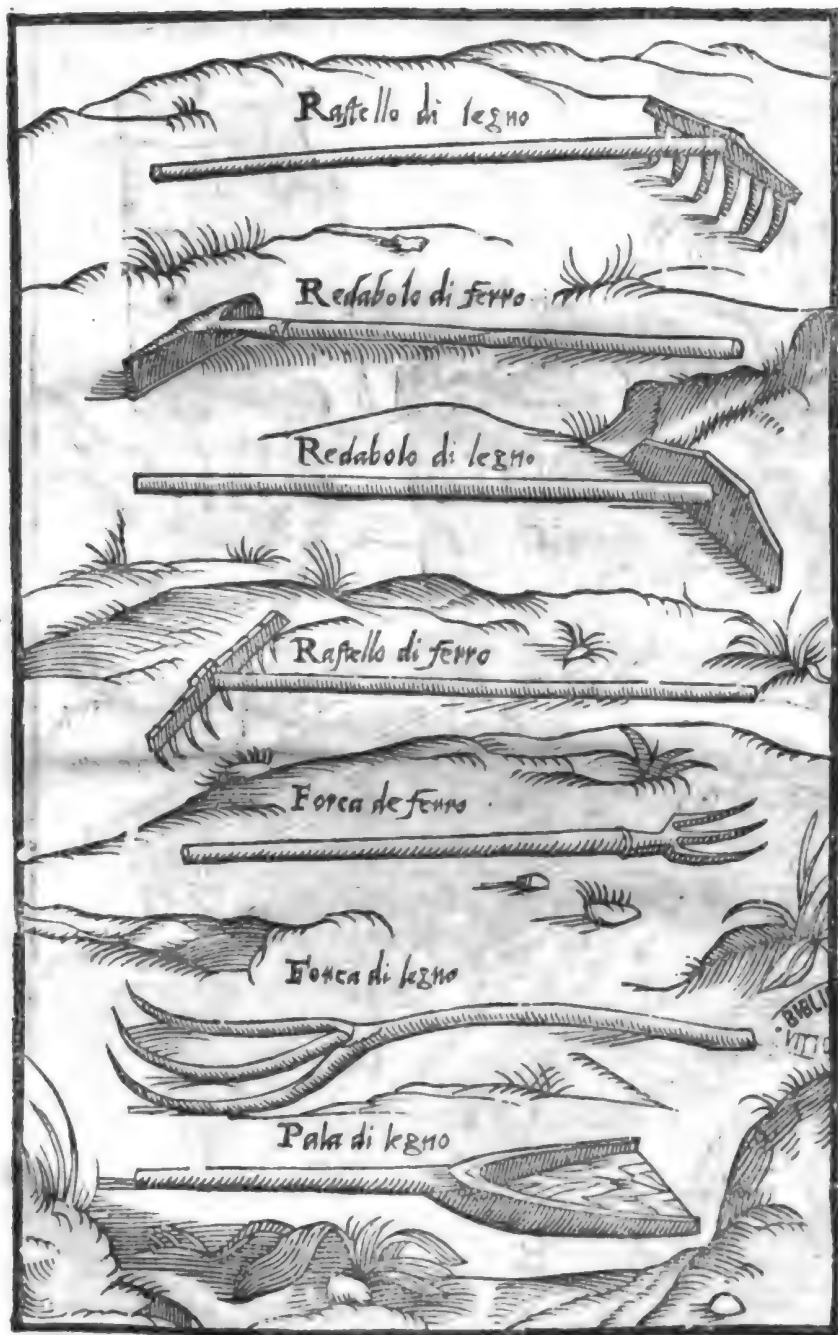
Roncone da tagliar cossugli
et altre cose

Fioçca da tagliar biado

Fiochetto da tagliar herba

Fuoco da segar i prati



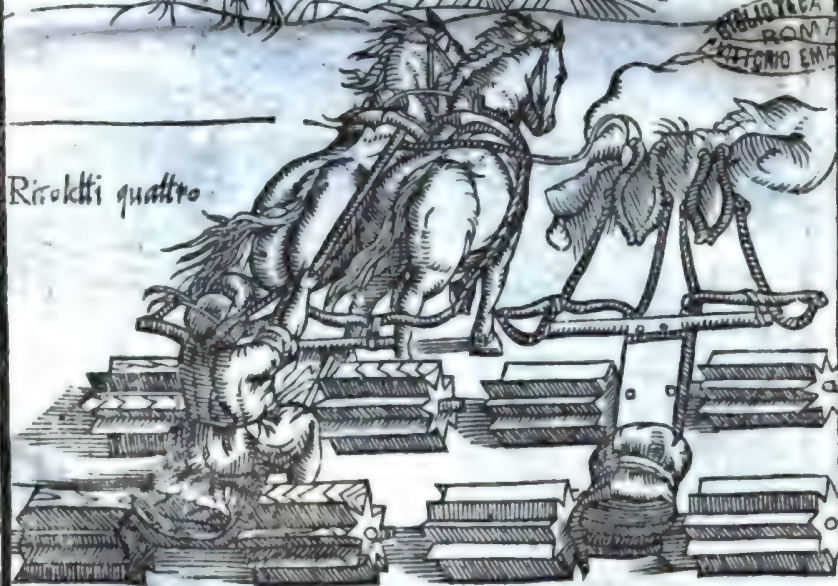


BIBLIOTECA NAZ.
ROMA
VITTORIO EMANUELE





Riti o granic



Ricolti quattro

BIBLIOTECA NAZIONALE
ROMA
ANTONIO EMANUELE

tinna per con aru nna

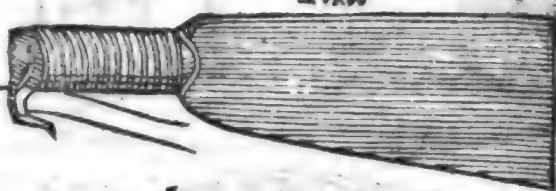




Podetio forgiato



Fokio



Podetino



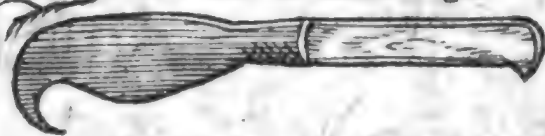
Podetino



Podetio co pampina



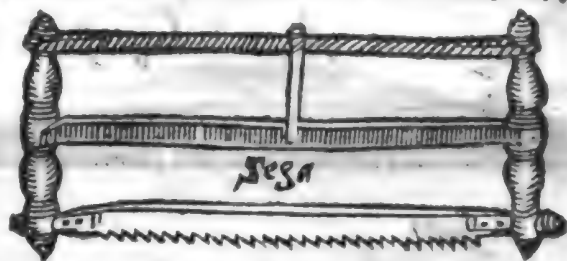
Podetino col manico di legno



Podetio col manico di legno



Regatta da sanazzar arborighossi



Lucetta



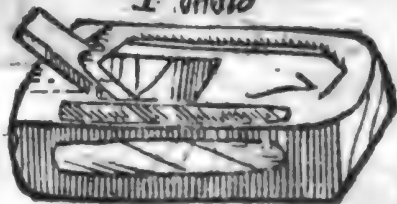
Piohitt



Piohito



P. onotto

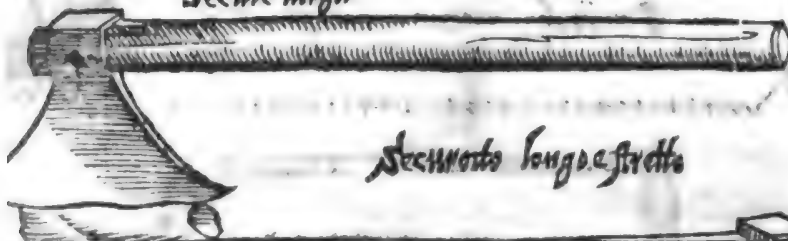


BIBLIOTECA NAZ.
ROMA
VITTORIO EMANUELE

Pioh grande



Istrumenti di stieppar gli arbori
Secure larga



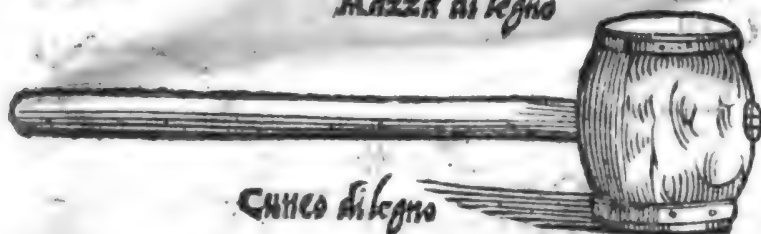
Securetto lungo e stretto



Mazza di ferro



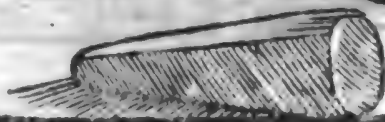
Mazza di legno



Cuneo di legno



Cuni di ferro



Vasi diversi dappre per le Api.

